

**КНИГА
ГАСТРОНОМА**

проверено, всё получится

про заготовки





ВКУСНАЯ

ЖИЗНЬ

проверено, всё получится

про заготовки

Москва
Издательский дом «Вкусная жизнь»
Издательство «Эксмо»
2008

УДК 641/642
ББК 36.99
П78

оригинальная идея редакции журнала «Гастрономъ»

макет Михаил Аникст

фото и обложка Екатерина Моргунова

текст Ирина Киреева

Благодарим за помощь в подготовке книги торговую сеть МЕТРО Кэш энд Керри



П78 **Про** заготовки. – М.: Эксмо, 2008. – 256 с. : ил – (Книга Гастронома)

ISBN 978-5-699-28592-1

Ах, как иногда хочется, чтобы лето не кончалось! Чтобы все было зеленое, сочное, грибы-ягоды, салаты, молодые овощи... Человечество давно придумало, как запасти на долгую зиму кусочек лета. Его нужно законсервировать!

Заквасить, засолить, засахарить – и посадить в банку!

Новая «Книга Гастронома» – про заготовки. Конечно, мы не могли пройти мимо самых традиционных: малосольных огурчиков и душистых помидоров, моченых яблок и соленых груздей, ягодных компотов и варенья из крыжовника.

Но нашли и много новых, совершенно уникальных рецептов, собрали по разным странам, узнали секреты у хозяек.

Ромовый горшочек с фруктами к Рождеству, варенье из тыквы с мандаринами, конфит из утиных ножек, пряные финики, домашний кетчуп, яблочное вино... И даже клюкву в сахаре – ее, оказывается, так просто делать дома!

Как всегда, мы все рецепты проверили, то есть каждое блюдо приготовили и съели. И если нужно было, что-то в рецепте исправили. Чтобы вам понравилось и у вас все получилось.

ISBN 978-5-699-28592-1

© Издательский дом «Вкусная жизнь», 2008

© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

Содержание

1	Самое начало	6
2	Арсенал	10
3	Полезные советы	12
4	Мастер-класс: стерилизация, закатывание, универсальная смесь специй	18
5	Ароматизация	22
6	Закуски	30
7	Маринование	52
8	Соление, мочение, квашение	82
9	Консервирование в масле и сушение	106
10	Мясо и рыба	126
11	Что-то особенное	142
12	Соусы и приправы	160
13	Напитки	194
14	Сладкое	216
15	Словарь	242
16	Таблица мер и весов	248
17	Алфавитный указатель рецептов	250
18	Предметный указатель	252

1.

Самое начало

Вероятно, человек быстро сообразил, что он – вовсе не «птичка божия», которая «ни заботы, ни труда» не знает, и при этом каждый день исправно кушает. Это неутешительное открытие заставило человеческую мысль развиваться очень стремительно. Это что же получается? Летом грибы, ягоды, овощи да фрукты сами на стол просятся и буквально под ногами валяются, а зимой и крошечную сморщенную брусничку не всегда отыщешь. Как сделать так, чтобы не было на столе сегодня густо, а завтра пусто? «Эврика!» Нет, не так... «Консервация!» (Это по-латыни. А по-русски попросту сохранение) – вот то, что нужно! Сохранить продукты и тем самым сделать запасы на «черный день»!хлопотно, конечно... Но кто запаслив – тот и счастлив!

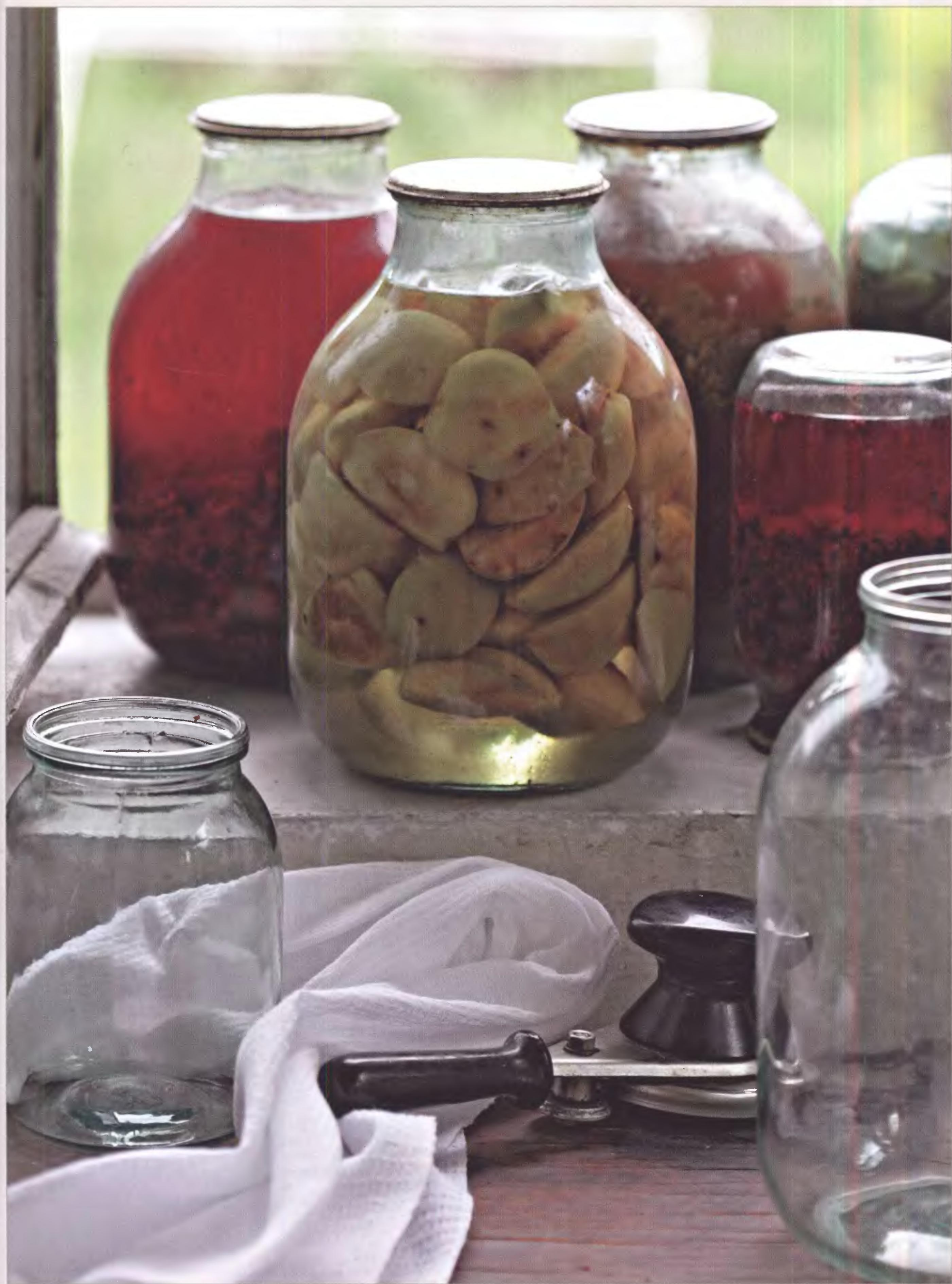
Любопытно, но даже тогда, когда консервирование перестало быть животрепещущим вопросом выживания, за открытие в области заготовок можно было получить почетное звание «Благодетель человечества». Таковым был признан французский повар Николя Франсуа Аппер. В 1810 г. это выглядело настоящим чудом – в течение восьми месяцев сохранять «нетленными» и даже вполне пригодными для еды банки с мясом, бульоном и вареньем. Сейчас это под силу любой хозяйке. А тогда талантливый повар придумал наполнить жестяные банки продуктами, нагреть их водяным паром, затем герметично запаять и прокипятить в горячей воде. Чуть позже знаменитый французский химик Луи Пастер обнаружил не видимые глазом формы микроорганизмов, бактерии и дрожжевые грибки и научно обосновал способ борьбы с ними (в его честь этот способ и назван пастеризацией). Так и появились на нашем столе баночки огурчиков-помидорчиков, всевозможные компоты и соки, джемы и конфитюры.

Наверное, не случайно именно французы, эти законодатели гастрономической моды, своими открытиями положили начало новой эпохи в области консервирования. Однако... Не вся та кухня, что французская, и не все то консервирование, что микробов выпаривает. Конечно, только высокой температуре под силу погубить большинство микроорганизмов, но приостановить их деятельность можно и по-другому. Поэтому задолго до пастеризации и стерилизации использовались и другие способы заготовить продукты впрок. Объединяет же все способы длительного хранения продуктов одна благородная задача – создать невыносимые условия жизни для микроорганизмов и ферментов, сохраняя при этом пищевую ценность и вкусовые качества. Таким образом исходный продукт можно:

высушить – то есть удалить воду из продуктов (так, в высушенных плодах от 80–90% остается всего 12–14% влаги). Микробы в этом случае хотя и не гибнут, но не могут развиваться;

засолить (заквасить, замочить) – то есть создать кислую среду, неблагоприятную для микробов. В процессе засолки-закваски возникает молочная кислота, обладающая сильным консервирующим действием.





1. Самое начало

замариновать – даже небольшой концентрации уксусной кислоты достаточно, чтобы подавить жизнедеятельность микроорганизмов.

заморозить – температура ниже -10°C является очень не комфортной для микробов. Поэтому чем ниже температура, тем дольше способны храниться продукты.

засахарить – сахар, но только в очень высокой концентрации (60–65%), также способен задержать развитие большинства микроорганизмов.

Информация к размышлению: «за» и «против» консервирования

«Против»: консервированные продукты не полезны.

«За»: большинство свежих овощей и фруктов уже через несколько часов после сбора теряют большую часть витаминов. При консервировании же большинство витаминов утрачиваются совсем незначительно – около 10%.

При этом некоторые консервированные овощи оказываются даже полезнее свежих. Классический пример – квашеная капуста. И в моченых яблоках во все время хранения, в отличие от свежих, полностью сохраняется витамин С.

«Против»: варенья и джемы вредны из-за количества сахара.

«За»: действительно, сахар в таком количестве не очень полезен. К тому же во время варки фрукты и ягоды теряют приблизительно 30% содержащихся в них витаминов. Но зато варенья и компоты содержат довольно много клетчатки и пектинов. Эти вещества снижают уровень вредного холестерина в крови и улучшают пищеварение. К тому же в «сыром» варенье (когда ягоды не варятся, а перетираются с сахаром), как и в квашеной капусте, нет недостатка в витаминах.

«Против»: соленья и маринады из-за повышенного содержания соли и уксуса ведут к повышению артериального давления, гастриту и язвенной болезни.

«За»: существует противоположная теория, согласно которой употребление квашеных, соленых и моченых овощей увеличивает количество ферментов в крови, которые, в свою очередь, запускают механизмы оздоровления и омоложения организма, растворяют и выводят вредные шлаки.

Казалось бы, прошли те времена, когда человек жил по принципу «что припасешь, то и на стол понесешь», а интерес к домашним заготовкам не ослабевает. Почему? Вероятно, потому, что консервированные продукты давно стали самостоятельными блюдами, вкус которых порой затмевает исходный продукт. Квашеная капуста и соленые грузди, маринованные в масле баклажаны и компот из ревеня – разве дело в том, чтобы просто как можно дольше сохранить соответствующие растения? И, конечно же, «свои» заготовки, консервы, сделанные своими руками, не могут сравниться с покупными. Ведь каждая баночка – это ваш секрет, потому что рецепт рецептом, но отнестись к нему творчески вам ничто не мешает. Если вы новичок – эта книга познакомит вас с основами консервирования, если же бывалый кулинар – вы найдете много неожиданных и интересных для вас рецептов со всего мира.



2.

Арсенал

Если вы хотите готовить постоянно, а не время от времени, постарайтесь обзавестись всеми перечисленными здесь предметами. Даже если некоторые из них покажутся вам поначалу лишними, со временем вы поймете, что без них невозможно назвать свою кухню «хорошо оборудованной».



1



2



3



4



9



10



11



19



20



21



22



23



24



25



30



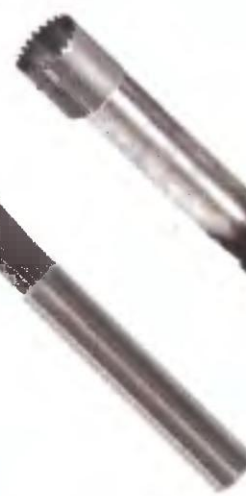
31



32



33



34



35



36



37

1. Дубовая кадушка
2. Большая кастрюля
3. Сотейник
4. Дуршлаг
5. Соковыжималка для цитрусовых
6. Воронка
7. Разделочная доска
8. Миска
9. Сито для протираания
10. Сковорода
11. Глубокий противень
12. Мельница для перца
13. Таймер
14. Жестяные крышки для банок

15. Машинка для закатывания
- 16-17. Банки со стеклянными крышками
18. Бутылка с пробкой
19. Нож для чистки овощей
20. Ситечко
21. Мерная ложка
22. Нож для цедры
23. Нуазетная ложка-нож для фруктов
24. Термометр
25. Устройство для удаления косточек
26. Мясорубка
27. Универсальная терка
28. Прихватки
29. Миксер

30. Маленький нож
31. Большой нож
32. Ножницы
33. Силиконовая лопаточка
34. Венчик
35. Нож для удаления сердцевины яблок
36. Деревянная лопаточка
37. Деревянная ложка
38. Ступка с пестиком
39. Шумовка
40. Половник
41. Пергамент
42. Блендер



5



6



7



8



12



13



14



15



16



17



18



26



27



28



29



38



39



40



41

42

Посуда и хранение

При консервировании пользуйтесь посудой из нержавеющей стали. Также подходит стеклянная и керамическая посуда. Если вы используете эмалированную посуду, следите за тем, чтобы на ней не было трещин и сколов.

Стерилизуйте крышки за 10 мин. до использования. Банки заполняйте и закрывайте в течение 30 мин. после стерилизации.

Сохранить эластичность резиновых крышек поможет уксусный раствор (1 ст. л. уксуса на 1 л воды). Поместите в него крышки на 48 ч и храните затем в закрытом полиэтиленовом пакете.

Вы можете негерметично укупоривать маринованные, соленые и квашеные заготовки. Храните их в бочках или кадушках. Если же вы используете стеклянные банки, то накройте их бумагой или чистой материей и плотно обвяжите веревкой.

Храните консервы при температуре не выше +20 °С. Резкие перепады температуры (от минусовой до плюсовой) крайне неблагоприятно сказываются на качестве заготовок. Внутри банок со значительным количеством сахара (варенье, джем, повидло) конденсируется влага и в конечном результате образуется плесень.

Подготовка

При консервировании используйте только свежие, не имеющие повреждений овощи, фрукты и грибы. Грибам уделите особое внимание – очень тщательно очистите их от земли и лесного сора, а затем промойте в чистой проточной воде.

Чем меньше время хранения продуктов с момента их сбора до консервации, тем лучше. Без существенного снижения качества храните:

- абрикосы, вишню, землянику, смородину и малину – не более 12 ч
- персики, сливу, крыжовник и черешню – не более 24
- летние и осенние сорта яблок и груш – не более 48 ч
- зимние сорта яблок и груш – несколько суток
- корнеплоды (морковь, свеклу) и капусту – несколько дней
- шпинат и зелень – не более 12 ч,
- огурцы, патиссоны, томаты – не более 24 ч.

Чтобы получить консервы высокого качества, используйте продукты, однородные по цвету, размеру и степени зрелости. Это необходимо для того, чтобы все плоды проварились равномерно. Для компотов и варенья отбирайте неперезрелые плоды (можно даже чуть недоспелые), с плотной мякотью и цельной, неповрежденной кожицей. Для повидла, соусов, соков и джема подходят только самые спелые плоды и ягоды.





3. Полезные советы

Соление

– В домашних условиях овощи и грибы солят обычно в эмалированной посуде или стеклянных банках. В посуду заложите овощи и пряности, влейте с некоторым избытком рассол. Сверху положите деревянный кружок (он должен быть полностью погружен в рассол), на него – гнет (обычно речной камень, очень хорошо отмытый и ошпаренный, или что-нибудь тяжелое). Вместо кружка вы можете накрыть соленье обычной тарелкой, лучше всего фарфоровой.

– Во время соления (квашения, мочения), вы можете наблюдать два периода брожения. Первый начинается через 3–4 дня после закладки продуктов и продолжается 3–5 дней. В это время овощи и плоды активно выделяют клеточный сок. Начинается стремительное размножение молочнокислых бактерий. Наиболее подходящая температура в этот период – близкая к комнатной (около 18–23 °C).

– Во время второго периода соленья перенесите в помещение с более низкой температурой (10–12 °C). Выдержите их так от 8 до 10 дней. Периодически следует вытеснять воздух из тары (например, делать проколы в квашеной капусте) и поддерживать постоянный уровень рассола (время от времени подливайте свежий рассол так, чтобы он полностью закрывал соленья). Если на поверхности образуется белая пленка, своевременно удаляйте ее.

– Готовые соленья храните в сухом и прохладном месте (2–6 °C).

– Используйте укроп в стадии начальной семенной зрелости, тархун в стадии цветения.

– У укропа удалите корешки и нарежьте его на кусочки длиной 4–5 см. Корень хрена почистите и мелко порежьте. Чеснок промойте и измельчите. Если вы засаливаете небольшое количества огурцов, положите чеснок в засол целым (при этом разделите его на зубчики и очистите от оболочки).

– Изменяйте рецептуру пряностей по вашему вкусу и желанию, но не берите их более 6–7% от общего веса овощей или грибов.

– Для ускорения брожения огурцы перед засолкой ошпарьте кипятком или обрежьте у них кончики (особенно у малосольных). Если огурцы очень крупные или подвяли, добавьте в рассол сахар в количестве 1 ч. л. на 1 кг овощей.

Маринование

– Уксусная кислота при соприкосновении с железом начинает разъедать его. Поэтому для укупорки маринованных заготовок используют крышки с лакированной или резиновой внутренней поверхностью, стеклянные или пластиковые.

– Острые маринады хранят в холодном месте. В процессе хранения идет так называемое созревание. Маринады из бланшированных продуктов созревают через 20–30 дней, из сырых – через 40–50.

– В классические французские маринады входят лук, морковь и сельдерей. В китайские – имбирь, зеленый лук и чеснок. Итальянцы любят розмарин и майоран. Основа мексиканских маринадов – перцы чили (разных сортов, свежие, сушеные или запеченные на углях). Тайские содержат рыбный соус, корейские – кунжут или кунжутное масло. Кавказские – чеснок и кинзу, или кориандр. В традиционные русские маринады добавляют черемшу, можжевельник (ягоды и веточки), душицу (орегано).

3. Полезные советы



Варенье и компоты

- Если вы сами собираете фрукты, то перед варкой мойте их как можно меньше.
- Если покупаете в магазине, то, напротив, мойте как можно тщательнее. Для приготовления компотов вы можете использовать слегка помятые фрукты и ягоды, с небольшими пятнами (так как для них требуются очень спелые продукты). В варенье же отбирайте плоды целые и неповрежденные.
- Чтобы избежать при консервировании разных мелких проблем (например фрукты разваливаются, трескаются и приобретают неэстетичный вид), воспользуйтесь очень полезным приемом – предварительным бланшированием. Это такой способ подготовки продукта к переработке, когда его быстро обрабатывают кипятком или паром. Сливы бланшируют в кипящей воде, чтобы на кожице образовались невидимые трещины (сетка), которые предохраняют плоды от разваривания и растрескивания. При бланшировании яблок, груш, айвы сами плоды немного размягчаются, их цвет сохраняется.
- Заполняя банку ягодами и плодами, пользуйтесь столовой ложкой из нержавеющей стали. Укладывайте плоды плотно, но осторожно. Если вы будете нажимать слишком сильно, кожица лопнет и сок вытечет. Чтобы хорошо утрамбовать банку, периодически встряхивайте ее. Или осторожно постучите дном по ладони или по столу. Если в наполненной банке накопилась вода, слейте ее и лишь потом залейте сиропом или рассолом. Банки наполняйте «по плечики», то есть до того места, где стенки переходят в горлышко. Между заливкой и верхним краем банки оставьте приблизительно 1.5–2 см.
- Чтобы ягоды в варенье сохранили форму и природный аромат, залейте вымытые и очищенные ягоды горячим сиропом на 3–4 часа и только потом начинайте варить.
- Ягоды и фрукты с плотной кожицей (крыжовник и сливы) наколите острой палочкой (зубочисткой), тогда сироп при варке лучше впитается.
- Вы легко очистите от кожицы персики и абрикосы для компотов, если выдержите их 3–5 минут в кипятке. Компоты из очищенных плодов портятся гораздо реже.
- Сливы и вишни для варенья должны быть абсолютно спелые, а вот груши, персики, абрикосы, клубника и малина лучше чуть недозрелые – они будут меньше развариваться.
- Если варенье долго не густеет, в него можно добавить немного лимонного сока или яблочного пюре, тогда оно быстро загустеет.
- Чтобы избежать засахаривания, добавьте в варенье сок лимона или разведенную лимонную кислоту (до 1 ст. л. на 1 кг плодов или ягод, в зависимости от их кислотности).
- Ваше варенье готово, если:
 - пенки собираются в центре кастрюли,
 - плоды равномерно распределяются в сиропе и становятся полупрозрачными,
 - капля сиропа на тарелке не расплзается.
- Храните варенье в сухом, прохладном месте, лучше при 10–15 °С тепла. Никогда не ставьте банки с вареньем в погреб, а тем более в холодильник.



4.

Мастер-класс

Когда занимаешься консервированием, столько всего нужно уметь и знать... Как сделать так, чтобы заготовки ваши простояли столько, сколько вам нужно, и не портили бы вам жизнь и стены в кладовке, взрываясь в самый неподходящий момент? Как закатывать банки? Как их стерилизовать? Но есть какие-то вещи – вроде бы совсем простые. Узнаешь их и удивляешься – почему сам раньше не додумался до такого? Например, готовить заранее смесь специй для заготовок.



Универсальная смесь специй для маринадов и солений Если вы часто занимаетесь маринованием, такая смесь – заранее подготовленная, всегда лежащая в дальнем уголке шкафа «на всякий случай», очень облегчит вам жизнь.

2 ст. л. горчичных семян
1 ст. л. душистого перца горошком
2 ч. л. черного перца горошком
2 ч. л. гвоздики
1 ч. л. молотого имбиря
1 ч. л. коробочек кардамона
2 лавровых листа
1 палочка корицы

на 2–3 л маринада

Смешайте все ингредиенты и храните в герметично закрытом контейнере. Если вы собираетесь использовать ее для маринадов, можете добавить прямо перед использованием небольшой кусочек свежего корня имбиря и луковицу шалота. А если для солений – то пару зубчиков чеснока и традиционный «веник» из зрелого укропа, листа хрена и листочков фруктовых кустов и деревьев.

Совет гастронома

При приготовлении маринада не делайте распространенной ошибки: никогда не вливайте уксус в горячую воду, его пары могут повредить слизистую оболочку глаз или носа. Лучше уберите кастрюлю с огня и, держа емкость с уксусом в вытянутой руке, медленно влейте уксус.



Стерилизация и закатывание банок От того, насколько тщательно вы обработаете банки перед тем, как положить туда ваши заготовки (а также от того, что вы делаете с этими банками потом) во многом зависит, доживут ли они до того часа, когда вам наконец захочется их открыть.

Вам понадобятся:

жестяные крышки с резиновыми
кольцами
стеклянные банки
большая кастрюля с толстым дном
решетка в кастрюлю (при
необходимости)
кухонное полотенце, лучше
«вафельное»
бумажные полотенца
машинка для закатывания

1. Жестяные крышки и резиновые кольца промойте в теплой воде с мылом, ополосните холодной водой, обсушите и вставьте кольца в крышки. Затем опустите крышки в кипящую воду и стерилизуйте 5–7 мин. Выньте щипцами на бумажные полотенца и дайте высохнуть.
2. Стеклобанки замочите в теплой воде с добавлением соды на 1–2 ч. Потом вымойте щеткой с мылом, ополосните холодной водой и обсушите. Затем поставьте банки вверх дном в кастрюлю, заполненную теплой водой на 1/3. Если банок несколько, на дно кастрюли нужно положить решетку, чтобы банки не побились друг об друга. Доведите воду до кипения и стерилизуйте банки 5 мин. Затем выньте, обернув сложенным вдвое втрое полотенцем, и поставьте сушиться на бумажные полотенца.
3. В большую кастрюлю с толстым дном, стоящую на рассекателе, налейте холодную воду, нагрейте ее примерно до 30 °С. Поставьте в кастрюлю банки, заполненные заготовками. Если у них стеклянная крышка с металлическим затвором, банки стерилизуют укупоренными. При жестяной крышке – открытыми. Если банок несколько, на дно кастрюли нужно опять положить решетку. Вода должна закрывать банки минимум на 1/2, а лучше на 3/4. На сильном огне доведите воду в кастрюле до кипения и сразу же уменьшите огонь до минимума, вода должна еле кипеть. Стерилизуйте небольшие банки (до пол-литра) от 5 до 15 мин.; литровые банки – от 15 до 30 мин.; двухлитровые – от 20 до 40 мин.; трехлитровые – от 30 до 50 мин. Время стерилизации зависит от кислотности продукта и того, насколько он жидкий. Чем кислее и жиже, тем время меньше, и наоборот.
4. Затем осторожно извлеките банки, обмотав их кухонным полотенцем, и немедленно укупорьте жестяными крышками при помощи машинки для закатывания. Следите, чтобы крышка была плотно прикатана и не проворачивалась. Переверните закрытую банку вверх дном и поставьте на полотенца до полного остывания.

Совет гастронома

Есть значительно более простой способ стерилизовать банку с готовым содержимым. Поставьте открытую банку в микроволновую печь и готовьте на полной мощности 4 мин. Никогда не ставьте в микроволновку пустые банки!



5.

Ароматизация

Какое прекрасное слово – аромат! Светлое и радостное, летнее и теплое, положительное со всех сторон. И если мы что-то собираемся ароматизировать, значит, оно от этого станет только лучше. И все же ароматизируют не для того чтобы прикрыть недостатки продукта. Так что берите только самое замечательное масло, самый качественный сахар, самый безупречный уксус, самую хорошую соль...



Ароматизированный сахар Если у вас в шкафчике на кухне стоит банка такого сахара, вы без труда сможете превратить любой завтрак (а также полдник и ужин) в маленький праздник. Просто посыпьте им самые обыкновенные гренки, или овсяную кашу с яблоками, или фруктовый салат – и какой прекрасной покажется вам жизнь!

Начинайте готовить за 24 ч до подачи

500 г мелкокристаллического сахара
50 г семян аниса
1 палочка корицы
2–3 бутона гвоздики
2 см корня свежего имбиря
3 стручка ванили

1 пол-литровая банка

1. Заверните анис, гвоздику и корицу в пергамент и подсушите в негорячей духовке, при 120–140 °С, 15 мин. Истолките в ступке. Стручки ванили и имбирь мелко нарежьте.
2. Добавьте в ступку сахар, ваниль и имбирь, истолките все вместе еще раз. Положите в банку, оставьте на 12 ч.
3. Затем просейте сахар через крупное сито. Храните в герметично закупоренной банке в темном сухом месте. Максимально насыщенный вкус у этого сахара получится через 24 ч после смешивания.

Совет гастронома

Есть другой вариант приготовления ароматизированного сахара, на этот раз обычного или крупнокристаллического. Возьмите нужный вам ароматизатор и слегка раздавите или измельчите (это может быть тот же анис, звездочка бадьяна или коричная палочка, но лучше всего впитывается запах разрезанного вдоль пополам стручка ванили), и просто положите внутрь плотно закрывающейся банки с сахаром. Через 3–4 дня вы получите сахар с не слишком навязчивым ароматом.



Ароматизированная соль Соль, кажется, потихоньку выходит из опалы и не воспринимается исключительно как «белый яд». Впрочем, соль соли рознь. Та, что была очищена от всех примесей, отбелена и выхолощена, действительно никакой пользы в себе не несет. Да и вкуса тоже. И совсем другое дело – грубая морская соль. Ее и нужно немного, и еду она существенно облагораживает. Особенно если ее слегка усложнить.

Начинайте готовить за 2–3 дня до подачи

400 г высококачественной крупной морской соли
100 г ароматизатора (см. совет)

1 пол-литровая баночка

1. Положите ингредиенты ароматизатора в ступку и растолките пестиком. Если вы используете свежий имбирь, чили и лимонный сорго, предварительно нарежьте их крупными кусочками и подсушите в духовке, иначе они привнесут в соляную смесь слишком много влаги.
2. Растолченные ингредиенты надо добавлять в соль постепенно, в три приема, после каждого тщательно перемешивая смесь. В течение 2–3 дней она может храниться в открытом виде, впитывая вкус ароматизаторов.
3. Если же вы хотите приготовить ароматизированную соль в количестве большем, чем можно использовать сразу, тогда разогрейте духовку до минимально возможной температуры, насыпьте соль на противень сразу после ароматизации, поместите его в духовку и оставьте на ночь. После этого соль можно хранить в герметично закрытом контейнере до 1 месяца.

Совет гастронома

В качестве ароматизатора для соли можно использовать (по отдельности или в сочетании):

орегано, зиру и чили
лаванду, розмарин и тимьян
семена фенхеля, лимонную цедру и семечки ванили
базилик, петрушку и чеснок
куркуму и гарам масала
лимонную цедру, лимонный сорго, чили и свежий имбирь
сычуаньский перец, чили и свежий имбирь



Ароматизированное масло Если вам совершенно нечего подарить бабушке лучшей подруги на день рождения, обратите внимание на картинку справа. Нравится? Всех трудов – найти красивую бутылку да купить масла с травами. Мы такие не только бабушкам дарим. Мы их самим себе делаем и потом активно едим со всем подряд – от салатов и каш до пасты и пиццы. Вкусно...

Начинайте готовить за неделю до подачи

900 мл оливкового масла

«экстра вирджин»

2–3 крупные веточки сушеной

пряной зелени (тимьян или орегано)

1–2 сушеных острых перчика чили

по 1 ч. л. горчичных семян,
душистого и черного перца
горошком

1 литровая бутыл

1. Стерилизуйте литровую бутылку.
2. Горчичные семена и горошины перца положите между двумя слоями пленки и немножко раздавите скалкой или бутылкой. Всыпьте в бутылку. Положите туда же острые перчики.
3. Влейте в бутылку масло и слегка потрясите ее.
4. Пряную зелень слегка разомните между пальцами – но очень осторожно, чтобы не повредить стебель и листочки. Держа веточки за верхний конец, аккуратно опустите зелень в бутылку. Запечатайте бутылку и поставьте в прохладное темное место настаиваться. В принципе масло будет готово через неделю, но чем дольше оно стоит (до 1 года), тем более ароматным становится. Если вы не любите слишком острое масло, выньте перчики через пару недель.

Совет гастронома

Вы можете ароматизировать масло при помощи любых трав и специй, но при одном условии: они должны быть очень тщательно высушены. Если в продукте остается вода, в масляной среде со временем могут развиваться смертельно опасные бактерии. Так что если вы хотите масло со свежей зеленью, перцем, луком или чесноком, оставьте его при комнатной температуре на 24 ч, а затем переставьте в холодильник и используйте в течение недели.

Еще один способ ароматизировать масло не сушеными продуктами – предварительно выдержать их 7–8 дней в уксусе, обсушить и положить в бутылку с маслом. В этом случае настаивать его нужно в полтора-два раза дольше.



Ароматизированный уксус При помощи зелени и специй вкусный и ароматный уксус можно сделать даже из бессмысленного столового. Но все же вы лучше купите для этого белый винный или яблочный уксус – тогда и результат будет заметно более впечатляющим. Ароматизированного уксуса, кстати, можно класть меньше, чем обычного – налицо польза для здоровья и экономия.

Начинайте готовить за 2 недели до подачи

800 мл яблочного или белого
винного уксуса

2–3 головки молодого фенхеля

1 лимон

1 ч. л. семян фенхеля или укропа

1 литровая бутылка

1. Фенхель разберите на листья, тщательно промойте и обсушите. Так же тщательно с щеткой вымойте лимон.
2. Стерилизуйте литровую бутылку, уложите туда фенхель и семена.
3. При помощи специального ножа для цедры или ножа для чистки овощей снимите с лимона большую часть цедры, выжмите из лимона 1–2 ст. л. сока. Добавьте цедру и сок в уксус.
4. Запечатайте бутылку и поставьте на подоконник или в другое солнечное место. Каждый день поворачивайте 1–2 раза другим боком к солнцу. Уксус будет готов через 2 недели.

Совет гастронома

Количество продуктов (и их сочетаний), которыми вы можете улучшить уксус, просто не поддается перечислению. Но мы все же предложим вам несколько вариантов, которые нам самим очень нравятся:

свежий имбирь и чеснок
лук-шалот и зеленый перец горошком
цедра цитрусовых и белый перец горошком
семена кориандра, свежие веточки кинзы и черный перец горошком
кусочки свежего сладкого перца и черешки сельдерея
палочки корицы и бутоны гвоздики
коробочки кардамона и звездочки бадьяна
сушеные белые грибы
свежий розмарин и тимьян
свежий базилик, зеленый и фиолетовый



6.

Закуски

Сколько раз бывало: приходите вы с работы, устали, готовить лень (а иногда и не из чего), а семья несмотря ни на что сидит уже за столом и стучит ложками. И вот тут на помощь рачительным хозяйкам и хозяевам приходят волшебные баночки с закусками. С ними ничего делать не требуется – открыл и знай на хлеб намазывай. Правда, чтобы эти баночки в хозяйстве образовались, приходится потрудиться.



Паприкаш Паприка бывает разной: сладкой и острой, свежей и сушеной... И без всех этих видов перца совершенно немыслима кухня многих балканских народов. Они эту паприку разве что в десерты не кладут. А уж в закуски – сам бог велел!

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

3 кг сладкого перца
1 кг черри или просто очень мелких помидоров
маленький пучок петрушки
400 мл томатного сока
1,5 ч. л. соли

2 литровые банки

1. У перца удалите плодоножки и семена. Мякоть нарежьте крупными дольками. Бланшируйте их 2–3 мин. в кипящей воде, затем сразу же охладите в холодной воде, чтобы перец сохранил яркий цвет.
2. Помидоры вымойте, петрушку нарежьте. Наполните стерилизованные банки: на дно положите зелень, затем помидоры, перекладывая слоями перца, сверху снова зелень.
3. В томатный сок добавьте соль и вскипятите его. Залейте горячим томатным соком овощи, прикройте банки крышками и простерилизуйте (приблизительно 1 ч, если вы используете банки емкостью 1 л).
4. Банки герметично закройте, переверните горлышком вниз и охладите.

Совет гастронома

Если у вас есть только крупные помидоры, нарежьте их дольками и положите на дно банки и поверх перца.



Капоната с оливками Эту знаменитую итальянскую закуску из баклажанов так вкусно есть с русским черным хлебом! Бородинским. Впрочем, со свежей итальянской чиабаттой тоже очень неплохо. Особенно если сбрызнуть ломтики хлеба хорошим оливковым маслом и поджарить их в духовке до хруста...

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

6 крупных баклажанов
3 средние луковицы
1 сладкий зеленый перец
1 сладкий красный перец
8 черешков сельдерея
6 крупных спелых помидоров
3 зубчика чеснока
горсть оливок без косточек
2 ст. л. каперсов
маленький пучок петрушки
8 ст. л. оливкового масла
1/2 ч. л. крупномолотого черного перца
1/2 ч. л. сухого орегано
1/2 ч. л. сухого базилика
3 ч. л. крупной соли

1 литровая банка

1. Баклажаны нарежьте крупными кубиками, положите в миску, пересыпьте солью и оставьте на 30 мин. Дайте соку стечь и обсушите.
2. В глубокой сковороде разогрейте 2 ст. л. масла. Всыпьте баклажаны и готовьте на среднем огне 10 мин., пока они не станут мягкими и слегка поджаренными. шумовкой выньте баклажаны и отставьте.
3. Лук, сельдерей и сладкий перец очистите и мелко нарежьте. Влейте в ту же посуду оставшееся масло, добавьте лук, сладкий перец и сельдерей. Готовьте овощи на среднем огне 10 мин. Затем добавьте баклажаны.
4. Помидоры порубите с чесноком и петрушкой. Оливки тонко нарежьте, смешайте с помидорами. Добавьте получившуюся массу, перец, орегано, базилик и каперсы в сковороду с овощами. Тушите 45 мин., пока овощи не станут мягкими. Разложите капонату в стерилизованные банки, стерилизуйте 20–30 мин. и закатайте.

1



Совет гастронома

Ваша капоната приобретет совершенно другой вкус, если вы замените всего один продукт – зеленые оливки на греческие фиолетовые маслины сорта каламата. А ведь можно еще экспериментировать с зеленью!



Лечо с кабачками При слове «лечо» у тех, кому за сорок, перед глазами сначала встает банка с фирменным значком венгерской фирмы «Глобус», затем очередь в их фирменный магазин «Балатон» и только потом само блюдо с густым ароматным соусом и толстенькими перцами... Как все изменилось!

Начинайте готовить за 2 ч до подачи

2 кг спелых помидоров
1,5 кг сладкого перца
1,5 кг кабачков
1 стакан растительного масла
1/2 стакана яблочного уксуса
1/2 стакана сахара
2 ст. л. соли

3 литровые банки

1. Перец очистите от семян и плодоножек и нарежьте соломкой. Кабачки нарежьте кубиками.
2. Помидоры помойте и измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Выложите в эмалированную кастрюлю и поставьте на огонь. Как только томатная масса закипит, положите в нее перец и кабачки.
3. Добавьте соль, сахар и растительное масло. Варите 15 мин. В самом конце добавьте уксус.
4. Готовое лечо разложите в стерилизованные банки, стерилизуйте 20 мин., закатайте, переверните вверх дном и остудите.

Совет гастронома

Лечо можно подавать горячим или холодным. В первом случае вы можете разогреть его на оливковом масле или на топленом сале и тогда добавить поджаренную кружочками домашнюю колбасу.



Кабачковая икра Что тут скажешь? Эта легендарное блюдо десятилетиями буквально спасало от голода советский народ – жестяные банки с «икрой заморской» украшали полки даже во времена тотального дефицита. Снимаем шляпу (но домашняя икра, извините, все же вкуснее).

Начинайте готовить за 2 ч до подачи

3 кг белых кабачков
2 кг спелых помидоров
1 кг моркови
1 кг лука
1 стакан подсолнечного масла
2 ст. л. соли
4 ст. л. сахара
2 ст. л. яблочного уксуса

6 литровых банок

1. Кабачки нарежьте кубиками вместе с кожурой – если семечки в кабачках крупные, их нужно удалить ложкой. Морковь натрите на терке, лук мелко порежьте.
2. В глубокую сковороду налейте масло. Слегка обжарьте кабачки, добавьте морковь и лук. Перемешайте и жарьте на среднем огне, помешивая, 10 мин. Добавьте нарезанные кубиками помидоры и обжарьте еще 10 мин.
3. Получившуюся массу измельчите в блендере или комбайне. Добавьте соль, сахар, уксус и варите на слабом огне 30 мин., все время помешивая.
4. Готовую икру разложите в стерилизованные банки и сразу закатайте. Переверните вверх дном и выдержите под одеялом до полного остывания.

Совет гастронома

Вы можете смело менять в этом рецепте пропорции по своему вкусу и добавлять новые ингредиенты: зелень, чеснок, сладкий и острый перец, специи (особенно хорошо с кабачковой икрой сочетаются зира и кориандр).



Грибная икра Из грибной икры можно столько всего понаделать – вы удивитесь! Во-первых, бутерброды, конечно. А лучше – гренки. Посыпаете сыром и ставите в духовку до золотистой корочки. А еще можно вареные яйца ей нафаршировать. И в суп-пюре добавить. И в соус к макаронам. И в заправку для салата... Куда еще – вы сами придумайте.

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

5 кг свежих грибов (лисички, опята, белые, подберезовики, подосиновики)

1/2 кг лука

1 стакан растительного масла

1 стакан крупной соли

На каждую пол-литровую банку:

1 ст. л. яблочного уксуса

несколько веточек укропа

несколько веточек петрушки

5–6 пол-литровых банок

1. Свежие грибы почистите и тщательно промойте в холодной проточной воде.
2. Сложите грибы в кастрюлю, добавьте 800 мл воды и соль. Варите на небольшом огне 25–30 мин. Во время варки несколько раз перемешайте грибы деревянной ложкой, снимите пену. Готовые грибы должны осесть на дно, а бульон стать прозрачным.
3. Шумовкой достаньте грибы из кастрюли и горячими измельчите в комбайне, пропустите через мясорубку или мелко порубите ножом.
4. Лук нарежьте кружочками и поджарьте на сковороде до золотисто-желтого цвета в растительном масле. Пропустите через мясорубку и добавьте в измельченные грибы.
5. В зависимости от количества получившейся смеси пропорционально добавьте в нее уксус и мелко нарубленную зелень укропа и петрушки. Хорошо перемешайте и плотно уложите в стерильные пол-литровые банки.
6. Накройте стерильными крышками, стерилизуйте в кипящей воде 45 мин. и закатайте. Храните в холодильнике.

Совет гастронома

Обязательно храните грибы в холодильнике или в другом прохладном месте, где температура не поднимается выше 10 °С. Это позволит вам не беспокоиться по поводу возможного заражения ботулизмом. Если все-таки беспокоитесь – перед употреблением икру лучше протушить 40 мин. на слабом огне.



Оранжевая икра На просторах русского кулинарного интернета есть волшебная девушка irica-summer. Ее бабушка родилась на Кубани, и в ее семье издавна делали эту яркую, невероятно ароматную и вкусную закуску из овощей и фруктов. Вам может показаться, что уж очень много нужно для этой икры продуктов – одного 5 килограммов, другого три, третьего два... Поверьте, так надо. Готовится она довольно долго, а съедается быстро – так стоит ли затеваться ради одной баночки?

Начинайте готовить за 4 ч до подачи

5 кг спелых помидоров
5 кг яблок кисло-сладких сортов, лучше антоновки
4 кг моркови
2 кг красного и желтого сладкого перца
1 кг лука
1/2 кг чеснока
5 больших стручков острого красного перца
1 средний корень сельдерея
1 л подсолнечного масла
крупная соль

4 трехлитровые банки

1. Морковь, сельдерей, лук и чеснок очистите. У сладкого перца удалите семена и плодоножки, у острого – только плодоножки. У яблок удалите сердцевину с семечками. Все овощи и фрукты крупно порежьте.
2. Все овощи порциями измельчите в кухонном комбайне или пропустите через мясорубку. Готовые складывайте в большую миску и в конце тщательно перемешайте.
3. В казанке или большой кастрюле с толстым дном разогрейте все масло. Положите всю фруктово-овощную массу, добавьте соль по вкусу. Хорошо перемешайте и варите на самом минимальном огне, периодически помешивая, 1,5–2 ч. Икра не должна бурлить!
4. Горячую икру разложите по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните. Когда остынет, поставьте на хранение в холодное место (холодильник, погреб, подвал).

1



2



Совет гастронома

Если у вас есть свой сад с яблонями, для этой икры можете использовать падалицу – недозревшие яблоки. Если вы боитесь, что икра пригорит, или у вас нет достаточно большой емкости, можете распределить ее по 4 кастрюлям с толстым дном или глубоким сковородкам. Тогда и готовить ее нужно будет не так долго – около 40 мин.



Салат из огурцов с кориандром Этот салат придумали тогда, когда огурцов зимой было днем с огнем не достать. И вот где-нибудь в декабре – например, под Новый год, с антресолей доставалась заветная баночка... Огурцы теперь в магазинах круглый год, но салат от этого хуже не становится.

Начинайте готовить за 4 ч до подачи

2 кг огурцов
1,5 кг белого лука
1/2 стакана коричневого сахара
1/2 стакана яблочного уксуса
1/2 стакана орехового масла
2 ст. л. крупной морской соли
2–3 ч. л. семян кориандра
большой пучок кинзы

2 литровые банки

1. У огурцов отрежьте кончики; порежьте огурцы кружочками толщиной примерно 1 см. Лук нарежьте кольцами и разберите на отдельные колечки.
2. Сложите овощи в сотейник. Добавьте уксус, масло, сахар, кориандр и мелко нарезанную зелень. Посолите и перемешайте.
3. Поставьте на средний огонь, варите 10–15 мин., пока огурцы не станут мягкими.
4. Разложите в стерилизованные банки, утрамбуйте и герметично закройте.

Совет гастронома

Таким же образом вы можете законсервировать не огурцы, а молодые кабачки, а лучше всего – цукини. В этом случае вместо молотого кориандра добавьте черного перца горошком и горчичных семян.



Фаршированные зеленые помидоры Почему-то раньше зеленых помидоров в продаже было полным-полно. А теперь их надо специально искать – конечно, если они не растут у вас в теплице. У зеленых помидоров очень интересный вкус, не пожалейте времени, найдите их и нафаршируйте.

Начинайте готовить за 2–3 дня до подачи

4 кг зеленых помидоров
3 средних пучка зелени сельдерея
3 средних пучка петрушки
2 большие морковки
1 большая луковица
1 острый перчик чили
1 головка чеснока
6 ст. л. соли

1 пятилитровая кадушка

1. Морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте тонкими полукольцами. Перчик чили нарежьте тонкими колечками (если вы не любите острое, удалите семечки и белые перегородки). Чеснок мелко порубите.
2. Петрушку и сельдерей мелко нарежьте. Смешайте все овощи, чуть посолите.
3. На помидорах сделайте глубокий надрез, вложите в надрезы подготовленную начинку. Плотнo уложите помидоры в деревянную кадушку или другую посуду для соленья.
4. Вскипятите 3 л воды с солью и залейте помидоры. Оставьте при комнатной температуре на 2–3 дня. Помидоры должны поменять цвет на более темный и стать мягкими. Переставьте на хранение в прохладное место.

Совет гастронома

Чтобы во время консервирования помидоры не потрескались – а это с ними часто случается – обязательно в самом начале проколите кожицу помидоров в нескольких местах тонким шилом, острой деревянной палочкой (шпажкой или зубочисткой) или просто толстой иглой.



Овощи с рисом К лечо, огурцам и помидорам из банки мы более или менее привыкли. А вот полностью готовый ужин, который можно извлечь из запасов, открыть и сразу съесть – это для многих новость. А какой там внутри вкусный, пропитанный помидорным соком рис!

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

1,5 кг молодых кабачков
2 крупные морковки
2 средние красные луковицы
4 крупных помидора
3/4 стакана круглозерного риса
1/2 стакана оливкового масла
1,5 ст. л. яблочного уксуса
соль, черный перец

2 пол-литровые банки

1. Рис залейте большим количеством кипящей подсоленной воды, доведите до кипения, варите 10 мин. Откиньте на дуршлаг.
2. Помидоры разрежьте на четвертинки, уложите в блендер, измельчите до однородности.
3. Кабачки и лук нарежьте средними кубиками, морковь – тонкими кружочками. Разогрейте масло в большой сковороде, добавьте морковь, лук и кабачки, обжаривайте на среднем огне до золотистого цвета, помешивая, 10 мин.
4. Влейте в сковороду с овощами пюре из помидоров, влейте уксус, перемешайте, закройте крышкой и тушите 10 мин. Добавьте рис, готовьте еще 5 мин. Приправьте солью и перцем.
5. Разложите закуску по горячим стерилизованным банкам, поставьте в микроволновую печь на полную мощность на 4 мин. и закатайте.

Совет гастронома

Для более интересного варианта этой закуски можете взять не простой круглозерный рис, а смесь басмати с диким рисом. В этом случае его нужно чуть-чуть недоварить, чтобы в банках рис, переварившись, не поломался.



Перцы, фаршированные капустой Когда девушки садятся на диету, им обычно тут же начинает хотеться чего-нибудь вкусненького. Так вот, одна наша приятельница две недели питалась только овощным супом, а в качестве «вкусненького» шли эти перцы с черным хлебом. И ведь похудела!

Начинайте готовить за 2 месяца до подачи

10 средних сладких перцев
1–1,5 кг капусты
2 средние морковки
2 средние луковицы
2 ст. л. уксуса
соль

На 1 л маринада:

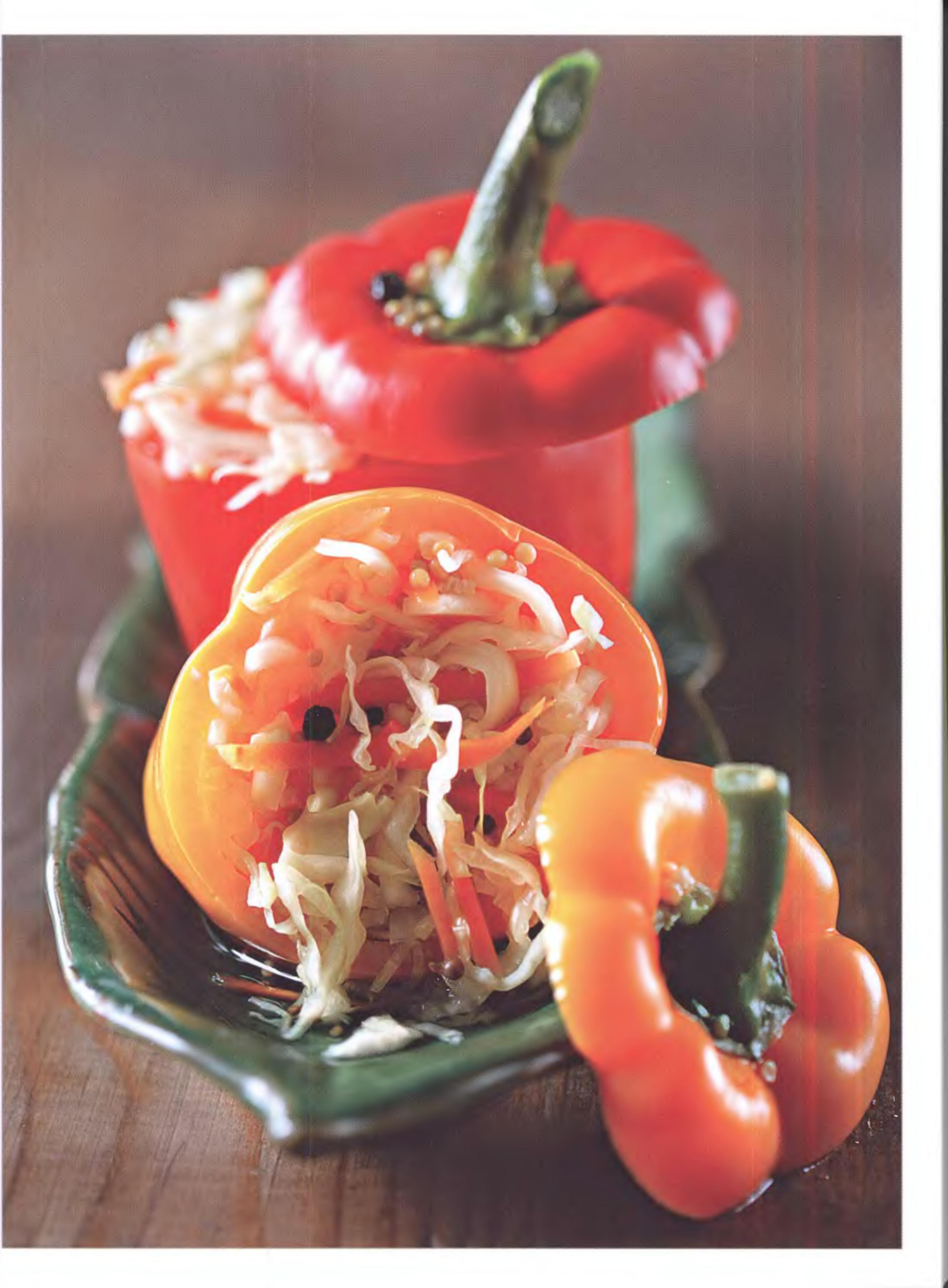
200 мл винного уксуса
2 ст. л. сахара
1 ч. л. семян кориандра
1 ст. л. горчичных семян
10 горошин черного перца
4 ст. л. соли

1 трехлитровая банка

1. Капусту очистите от верхних листьев и нашинкуйте очень тонкими полосками. Морковь и лук очистите. Морковь натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте.
2. Перемешайте капусту с морковью и луком, сложите в миску, засыпьте небольшим количеством соли и влейте 2 ст. л. уксуса. Оставьте на 2 ч при комнатной температуре, время от времени перемешивая.
3. У перцев срежьте верхушку и удалите сердцевину. Капусту отожмите. Плотно уложите ее в подготовленные перцы. Разложите перцы по стерилизованным банкам.
4. Приготовьте маринад – вам понадобится примерно 1,5 л. Влейте уксус в сотейник, добавьте воду (из расчета 800 мл воды на 1 л маринада), сахар и соль. На сильном огне доведите до кипения, добавьте кориандр, горчичные семена и горошины перца. Уменьшите огонь и варите при слабом кипении 5 мин.
5. Влейте горячий маринад в банки и сразу же закройте крышками. Поставьте в прохладное темное место. Перцы будут готовы через 2 месяца.

Совет гастронома

Этой закуске можно придать «среднеазиатский» вкус, если добавить в капусту свежемолотую зиру. Для этого возьмите семечки зиры (2–3 ст. л.), положите на сухую сковородку и обжаривайте на среднем огне 2 мин. Затем измельчите в ступке или при помощи скалки.



Инжир с имбирем и луком-шалот Немного острая, сладковатая, идеально подходящая к аперитиву – такая из инжира с имбирем получается интересная еда... Мы обычно подаем ее с ветчиной и сыровяленным мясом к легким коктейлям и игристым винам. И еще в качестве «послесловия» – с хорошим портвейном или хересом и сырной тарелкой.

Начинайте готовить за 3,5 ч до подачи

8 крупных луковиц шалота
250 г вяленого инжира
5 см свежего корня имбиря
2 ст. л. темного рома
1/2 стакана сухого хереса
1,5 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. растительного масла

1 четырехсотграммовая банка

1. Лук-шалот почистите и разрежьте на четвертинки. В большом сотейнике обжарьте кусочки лука в смеси растопленного сливочного и растительного масла на среднем огне 20–25 мин. Время от времени помешивайте. Готовый лук должен приобрести темно-золотистый цвет и стать очень мягким.
2. Инжир залейте 3/4 стакана теплой воды с ромом на 3 ч. Затем разрежьте каждый плод на 4 части. Имбирь очистите и тонко нарежьте ломтиками. Добавьте в сотейник с луком. Влейте херес и настой от инжира, доведите до кипения, все время помешивая.
3. Уменьшите огонь и готовьте, помешивая, 20 мин., пока инжир не станет совсем мягким. Снимите с огня, остудите до комнатной температуры.
4. Храните в плотно закрытом контейнере в холодильнике до 3 недель.

Совет гастронома

Вы можете заменить часть инжира другими сухофруктами:

крупным золотистым изюмом
черносливом
кисло-сладкой курагой
кизиллом

Если фрукты слишком сладкие, добавьте сок целого лимона или половины.



7.

Маринование

Сколько бы ни твердили современные диетологи, что уксус не самый полезный продукт на Земле, народы мариновали, маринуют и мариновать будут. Куда ж мы без маринованных огурчиков? Хотя некоторое усовершенствование наблюдается – благо качественных уксусов нынче существует огромное количество и столовым девятипроцентным (не говоря уж о страшной уксусной эссенции) теперь мало кто пользуется.

Дуэт из кабачков с красной смородиной и перцев с крыжовником В принципе это два независимых рецепта – объединяет их только маринад. Но, согласитесь, как эффектно выглядят на столе эти закуски, когда стоят рядом! И по вкусу они отлично сочетаются.

Начинайте готовить за 1 неделю до подачи

1 кг цукини или кабачков
1 кг сладких перцев
800 г крыжовника
400 г красной смородины

Для маринада на 1 л воды:

2 ст. л. соли
4 ст. л. фруктового или винного уксуса
1/2 стакана коричневого сахара

2 двухлитровые банки

1. У цукини или кабачков отрежьте кончики, нарежьте кружками толщиной 2,5–3 см. Ножом для чистки овощей срежьте с кружков через равные промежутки узкие полоски кожицы (для этой операции можно использовать и обычный небольшой кухонный нож).
2. Веточки смородины переберите, удалите поврежденные ягоды. Снимать ягоды с веточек не надо. Уложите в одну стерилизованную банку кружки цукини, перемежая их красной смородиной.
3. Перцы очистите от семян и плодоножек, мякоть разрежьте на четвертинки. Крыжовник переберите, отрежьте плодоножки и соцветия. Уложите в другую стерилизованную банку перцы, всыпьте крыжовник. Банку немного потрясите, чтобы крыжовник равномерно заполнил пустоты между перцами.
4. Приготовьте маринад: вскипятите воду, добавьте соль, уксус и сахар; доведите до кипения и сразу снимите с огня. Маринада должно быть достаточно, чтобы заполнить банки целиком. Влейте горячий маринад в банки. Герметично закройте крышками. Дайте остыть до комнатной температуры, затем уберите на хранение в прохладное место. Овощи будут готовы через неделю.

Совет гастронома

С крыжовником и красной смородиной можно мариновать свеклу, огурцы, патиссоны и небольшие крепкие тыквы, нарезанные кусочками.





Пряные сливы в маринаде Мариновать фрукты для того, чтобы они стали гарниром к мясу – холодному или горячему – придумали еще в Древнем Риме. А тамошние повара в правильных яствах толк понимали. Еще бы – чуть что, и ты из кормящего повара сам превращаешься в продукт – для открамливания львов...

Начинайте готовить за 10–12 дней до подачи

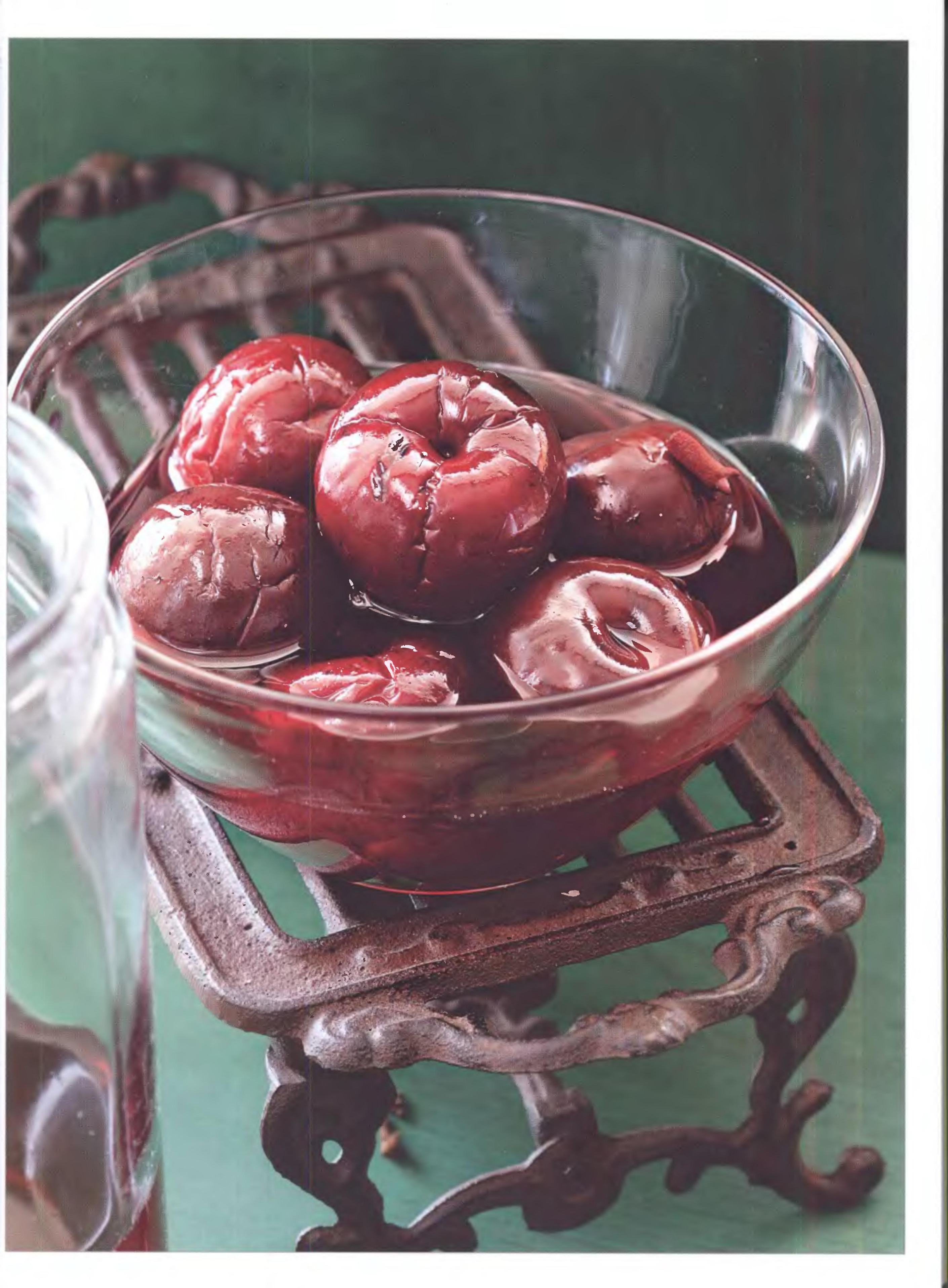
1 кг не очень крупных слив
1,5 стакана сахара
1 стакан малинового уксуса
4 палочки корицы
1 ст. л. гвоздики
1 ст. л. черного перца горошком
сок и цедра 1 апельсина
1 ч. л. крупной соли

2 литровые банки

1. В кастрюлю налейте 2,5 стакана воды, добавьте соль и сахар. Помешивая, доведите до кипения, чтобы весь сахар растворился. Добавьте уксус, апельсиновый сок, цедру и приправы и варите 15 мин.
2. Сливы бланшируйте в кипящей воде 2–3 мин. или проколите их зубочисткой в нескольких местах, чтобы они не лопались. Уложите сливы в стерилизованные банки и залейте горячим сиропом так, чтобы он покрывал их.
3. Заполненные банки накройте стерильными крышками и стерилизуйте 15 мин. Затем банки сразу герметично закройте. Сливы будут готовы через 10–12 дней.

Совет гастронома

Таким же образом можно мариновать небольшие спелые, но крепкие абрикосы, например, сорта шалах. В этом случае исключите из состава специй гвоздику, заменив ее кардамоном или 1 звездочкой бадьяна.



Кумкваты со специями Эти жизнерадостные цитрусовые хороши на столе в любом виде: свежими целиком, нарезанными в салат, сваренными в варенье или маринованными. Хотя маринованные как раз лучше всего нарезать в салат – например, с королевскими креветками или утиной грудкой...

Начинайте готовить за 2 дня до подачи

15–20 кумкватов
1 стакан белого винного уксуса
2 ст. л. меда
4 коробочки кардамона
щепотка соли

2 двухсотграммовые банки

1. Кумкваты вымойте щеткой, обсушите, наколите в нескольких местах зубочисткой довольно глубоко и уложите в стерилизованную банку.
2. В сотейник налейте уксус, добавьте кардамон, соль и сахар; доведите до кипения.
3. Горячим маринадом залейте кумкваты, закройте. Через 2 суток кумкваты готовы. Перед подачей тщательно обсушите их.

1



2



3



Совет гастронома

Оставшийся от этих кумкватов уксус с цитрусово-кардамоновым запахом вы можете использовать для заправки салатов. Смешайте его с ореховым маслом и заправьте самый обыкновенный зеленый салат – получится отлично.



Острые перепелиные яйца Выглядят эти яйца, как будто они с другой планеты или из какой-нибудь сказки. Вот были бы такие во времена Гулливера, глядишь, и не случилась бы знаменитая война между остроконечниками и тупоконечниками... Подавайте эти яйца, наколов на коктейльные палочки и поставив рядом мисочку с сухими приправами, в которые их можно будет обмакивать – например, с дуккой (см. стр. 190)

Начинайте готовить за 4 недели до подачи

35–40 перепелиных яиц
3 стакана белого винного уксуса
10 горошин черного перца
2 маленьких сухих острых красных перчика чили

2 пол-литровые банки

1. Сварите яйца вкрутую 5 мин. Опустите их на 10 мин. в холодную воду.
2. В эмалированной посуде вскипятите уксус, добавьте черный перец.
3. Очистите яйца, уложите их в стерильные банки, залейте горячим уксусом, долейте доверху кипятком.
4. В каждую банку добавьте по 1 стручку чили. Запечагайте банки. Яйца готовы через 4 недели. Храните в холодном темном месте около 6 месяцев.

Совет гастронома

Вместо перепелиных можно использовать и куриные яйца, а лучше всего яйца цесарки, они небольшие. В этом случае вам понадобится от 8 до 20 яиц. Чтобы придать яйцам немножко сюрреалистический фиолетово-красный вид, добавьте в маринад немного свежавыжатого свекольного сока.



Маринованные грибы Маринованные грибочки – та самая закуска, которую нельзя купить в магазине. То есть на полках супермаркетов, конечно, стоят десятки банок самых разных фирм. Но на поверку (мы в «Гастрономе» устраивали один раз такой тест) все это как минимум безвкусно. Так что вперед, в лес, а потом на заготовки!

Начинайте готовить за 8–12 дней до подачи

5 кг грибов
1 л белого винного уксуса
7 средних луковиц
2 ч. л. душистого перца горошком
8–10 лавровых листьев
1/2 ч. л. молотой корицы
1/2 ч. л. гвоздики
10 ч. л. соли
10 ч. л. сахара

3 двухлитровые банки

1. Грибы почистите, промойте в холодной проточной воде, немного обсушите и нарежьте на одинаковые кусочки. Отварите в слегка подсоленной воде до готовности (приблизительно 20 мин. с момента закипания).
2. Удалите из грибов всю лишнюю жидкость. Для этого слейте воду, в которой они варились, накройте грибы деревянным кружком, а сверху положите гнет. Дайте грибам так постоять, затем откиньте их на дуршлаг и дайте воде стечь.
3. Приготовьте маринад: в 1,5 л горячей воды растворите сахар и соль, добавьте пряности и мелко нарезанный лук. Доведите до кипения.
4. В кипящий маринад положите грибы и варите 5–6 мин. Влейте уксус, доведите до кипения. Горячие грибы разложите в подготовленные стерилизованные банки и залейте горячим маринадом, в котором они варились. Банки герметично закройте, остудите при комнатной температуре. Храните в прохладном месте. Грибы будут готовы через 8–12 дней.

3



5



Совет гастронома

Для маринования лучше всего подходят маслята, опята, белые, подберезовики, подосиновики, моховики, лисички. Волнушки и валуи нужно предварительно вымочить в течение двух дней. Обязательно маринуйте каждый сорт грибов отдельно.



Черри с шампиньонами Это вариант очень быстрого маринада. Раз – и готово! Два – и съедено! Ни к чему даже предупреждать, что этот маринад долго не хранится...

Начинайте готовить за 2 ч до подачи

250 г желтых помидоров черри
300 г мелких шампиньонов
небольшой пучок укропа
2 ст. л. белого винного уксуса
2 ст. л. растительного масла
3 бутона гвоздики
щепотка барбариса
щепотка душистого перца
щепотка черного перца
щепотка розового перца
3 лавровых листа
щепотка тертого мускатного ореха
щепотка соли

1 восьмисотграммовая банка

1. Грибы почистите, положите в кастрюлю, залейте подсоленной теплой водой, доведите до кипения. Слейте воду, залейте 2 стаканами свежей воды, еще раз доведите до кипения.
2. Добавьте уксус, растительное масло, гвоздику, барбарис и все виды перца. Варите 6–8 мин.
3. Положите черри и готовьте еще 2 мин. Добавьте лавровый лист, мелко нарубленный укроп и мускатный орех.
4. Накройте крышкой и настаивайте 5 мин. Кастрюлю поместите в холодную воду и аккуратно перемешивайте до полного охлаждения. Дайте постоять 30 мин. и переложите в стерилизованные банки. Охладите. Желательно хранить помидоры с грибами в маринаде.

Совет гастронома

В этот маринад вы можете добавить мини-луковички шалота или лук-севок. Его нужно предварительно, не очищая, целиком, сварить в кипящей воде 2–3 мин. Затем вынуть, обдать холодной водой и добавить в кастрюлю на первом этапе вместе со второй порцией воды.



Рулетики из спелых огурцов Переросшие, не вовремя собранные огурцы опытные огородники считают браком. Но это не значит, что такие плоды нужно выбрасывать. Законсервируйте их по нашему рецепту, и зимой у вас будет отличный гарнир для мясных и рыбных блюд.

Начинайте готовить за 1 неделю до подачи

1 кг огурцов
1 маленький пучок укропа
1 маленький пучок тархуна
1 головка чеснока
20 листьев смородины
2 ст. л. соли
2 ст. л. яблочного уксуса

1 литровая банка

1. Огурцы очистите от кожицы. Нарежьте продольными пластинами толщиной примерно 1 см. Зелень укропа и эстрагона измельчите. Чеснок разберите на зубчики и крупно нарежьте. Листья смородины вымойте и обсушите.
2. Уложите огурцы слоями в стеклянную или керамическую емкость, пересыпая каждый слой солью, измельченной зеленью и чесноком. Сверху положите часть листьев смородины так, чтобы огурцы были полностью закрыты.
3. В 1/2 л воды добавьте уксус, вскипятите, затем охладите до комнатной температуры. Залейте получившимся раствором огурцы, накройте тарелкой или перевернутой крышкой, сверху поместите гнет. Оставьте в прохладном месте на одни сутки.
4. Через сутки, когда огуречные пластины станут мягкими, сверните их вместе с зеленью и чесноком в рулеты. На дно стерилизованной банки положите половину оставшихся листьев смородины, затем плотно уложите рулеты.
5. Рассол процедите через сито и вскипятите. Залейте горячим рассолом огурцы, сверху положите листья смородины. Герметично закройте банку и поставьте на хранение в темное прохладное место. Огурцы будут готовы через неделю.

Совет гастронома

Для этого блюда можно использовать не только укроп и тархун – подойдет любая любимая вами зелень. Не будут лишними и несколько листиков мяты.



Гурийская капуста Она оттуда, где Ланчхути, Чохатаури, Озургети... Звучит как грузинское многоголосое пение. И уже кажется, будто доносится запах шашлык, и друзья открывают вино, раскладывают зелень и хлеб, а гурийская хозяйка несет на стол свою фирменную капусту...

Начинайте готовить за 6 дней до подачи

3 кг белокочанной капусты
500 г свеклы
2 ст. л. красного винного уксуса
3 ст. л. сахара
1 ст. л. соли
1 ст. л. семян кориандра
10 горошин черного перца
10 бутонов гвоздики

1 трехлитровая банка

1. Капусту очистите от грубых верхних листьев, ополосните водой и разрежьте на 6–8 частей, не вырезая кочерыжку. Свеклу очистите от кожуры и нарежьте тонкими кружками.
2. Банку тщательно вымойте, обсушите чистым полотенцем и стерилизуйте в микроволновой печи или над открытым огнем в течение 1 мин. Уложите в банку слоями капусту и свеклу.
3. В кастрюлю с 1 л воды положите соль, сахар, уксус, кориандр, перец и гвоздику.
4. Доведите до кипения, залейте горячим маринадом капусту. При комнатной температуре держите 5 дней. Затем храните в прохладном темном месте.

Совет гастронома

Очень здорово получается гурийская капуста, если помимо свеклы уложить в банку пару острых красных грузинских перцев, разрезанных вдоль пополам – семечки при этом не вынимайте, если хотите сделать капусту действительно острой.





Французские корнишоны Маринованными огурчиками длиной не более 7 см наслаждались уже в Месопотамии в III веке до н. э., а потом продолжали уже в Древнем Египте, Греции и, разумеется, Риме. При этом корнишоны все-таки называются французскими... А нам кажется, «огурчики по-месопотамски» — тоже ничего.

Начинайте готовить за 11 дней до подачи

1 кг мелких молодых огурчиков
250 г соли
3 красных жгучих перца
5 мелких белых луковичек
5 веточек тимьяна
5 веточек тархуна
6 бутонов гвоздики
2 лавровых листа
2/3 л белого винного уксуса

2 литровые банки

1. Доведите до кипения уксус с таким же количеством воды, добавив веточки тархуна и тимьяна. Полностью остудите.
2. Огурчики промойте в холодной воде, сложите в миску, пересыпьте солью и оставьте на сутки.
3. В холодной воде растворите 2 ст. л. уксуса и промойте в ней корнишоны. Каждый огурчик протрите полотенцем и плотно уложите в стерилизованные банки.
4. Добавьте очищенные луковички, кусочки жгучего перца и приправы. Залейте корнишоны уксусной смесью, банки герметично закройте. Храните в темном прохладном месте. Огурцы будут готовы через 10 дней.

Совет гастронома

Если вы добавите в маринад кусочки цитрусовых: лимона, апельсина или грейпфрута (с тщательно отмытой кожурой), корнишоны приобретут совершенно новый оттенок вкуса.



Жемчужный лук Лучшие друзья девушек – не только бриллианты, но и жемчуг. А жемчужный лук – лучший друг хозяев, которые любят устраивать вечеринки (от этого на Западе его часто называют коктейльным). Подавайте его вместе с закусками, более мягкими на вкус или жирными – вяленным и копченым мясом, сырами и тарталетками.

Начинайте готовить за 4 недели до подачи

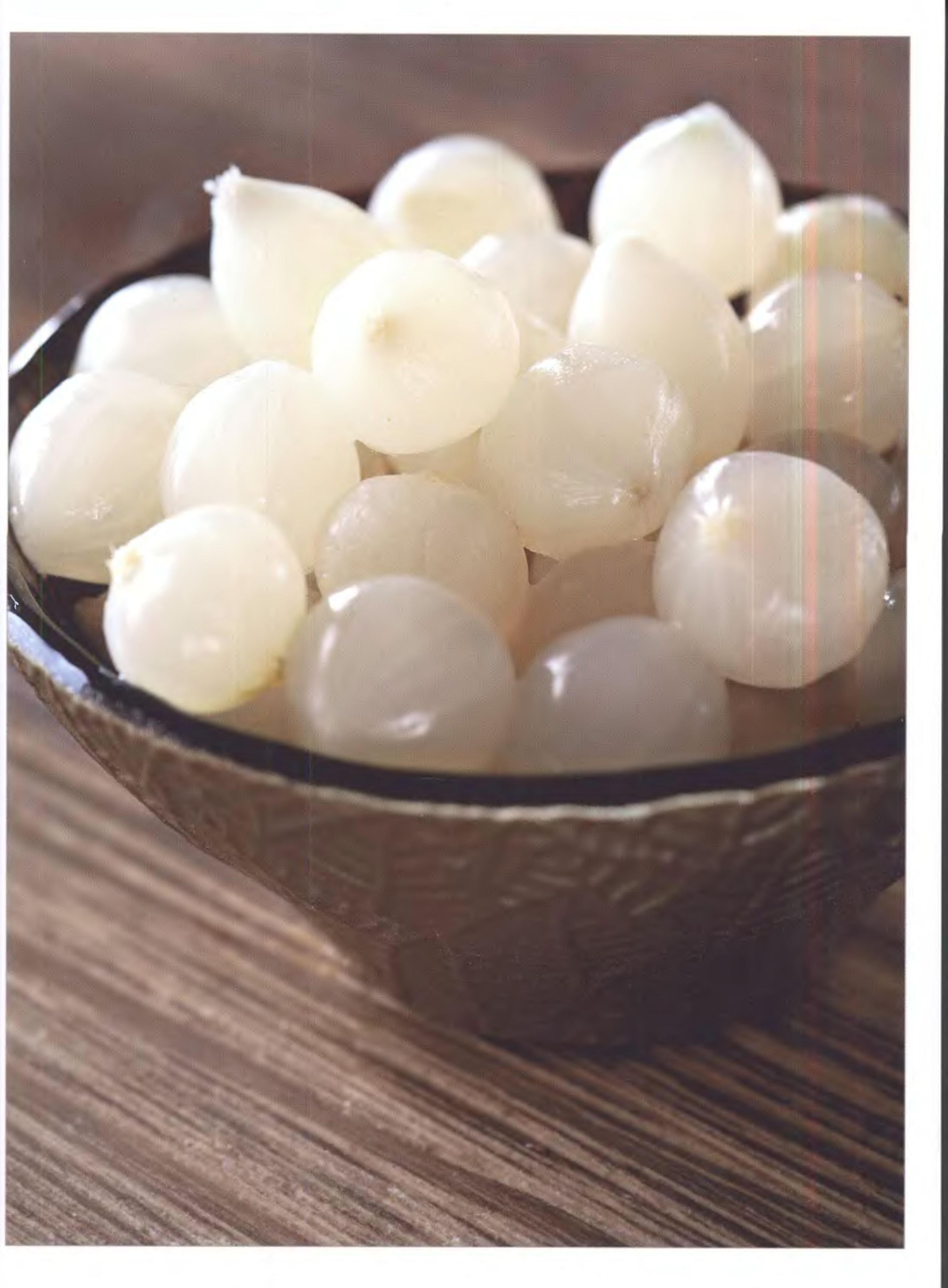
2 кг маленьких белых луковичек
1,5 стакана крупной соли
10 горошин черного перца
4 острых красных перца чили
4 лавровых листа
8 стаканов яблочного уксуса

1 трехлитровая банка

1. Неочищенные луковицы залейте кипящей водой и оставьте на 5 мин. Слейте воду, луковицы обсушите на бумажных полотенцах.
2. Очистите луковицы от шелухи и обрежьте хвостики. Лук поместите в кастрюлю, залейте холодной водой, добавьте соль и перемешайте. Оставьте на ночь.
3. Просушите лук и уложите в стерильные банки. Добавьте перец, лавровый лист и чили.
4. Уксус доведите до кипения в эмалированной посуде и залейте им луковицы. Запечатйте банки. Луковицы готовы к употреблению через 4 недели. Храните в темном прохладном месте около 6 месяцев.

Совет гастронома

Не снимайте слишком много слоев с луковиц, иначе в процессе маринования они станут слишком мягкими.



Фаршированные баклажаны Баклажаны сами по себе выглядят как набитые чем-то мешочки – так что сам бог велел напихать в них всякой всячины. Закуска эта получается очень красочной и сохраняет свой цвет надолго. Очень приятно вынуть баклажаны из банок и поставить их на стол в какой-нибудь хмурый зимний день – как будто к вам вернулся кусочек теплого лета.

Начинайте готовить за 20 дней до подачи

2 кг мелких очень молодых баклажанов
3 крупные морковки
4 средние луковицы
3 сладких перца
4–5 средних помидоров
1 головка чеснока
по большому пучку кинзы и укропа
1 стакан яблочного уксуса
2 ст. л. крупной соли
1,5 ст. л. сахара
3 ст. л. растительного масла

2 литровые банки

1. Вскипятите воду, добавьте соль из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды. Баклажаны уложите в большую кастрюлю целиком, залейте кипящей водой и варите 5 мин. Воду слейте. Баклажаны остудите.
2. Морковь и лук нарежьте соломкой. У перца удалите плодоножку и семена, мякоть нарежьте соломкой. Помидоры нарежьте кубиками. Разогрейте в сковороде масло и обжаривайте в нем овощи 5–7 мин.; снимите с огня.
3. Чеснок мелко порубите, зелень нарежьте; добавьте в остывшую начинку, тщательно перемешайте.
4. Баклажаны надрежьте вдоль не до конца и нафаршируйте овощной смесью.
5. Для маринада доведите до кипения 1 л воды с уксусом, солью и сахаром. Плотно утрамбуйте баклажаны в стерилизованные банки, залейте маринадом, герметично закройте. Оставьте мариноваться в холодном месте, время от времени переворачивая банки. Баклажаны будут готовы через 20 дней.

2

4



Совет гастронома

Для этого блюда можете поискать в продаже мини-баклажаны, они обычно приезжают к нам из Таиланда. Величиной с небольшой огурец, они идеально подходят для укладывания в банки.



Маринованный чеснок Мы всегда были свято уверены в том, что если человек не ест чеснок, он либо влюбленный, либо вампир. Но перед маринованным чесноком не могут устоять даже влюбленные, особенно, когда они вместе. Поскольку его до сих пор ели все, значит, с вампирами мы пока не сталкивались.

Начинайте готовить за 2 месяца до подачи

10 головок молодого чеснока
4 стакана рисового уксуса
1/2 стакана светлого соевого соуса
5 ст. л. сахара
3 ст. л. соли

1 литровая банка

1. Приготовьте маринад: налейте в маленькую кастрюлю соевый соус, добавьте рисовый уксус, сахар и соль. Размешайте и готовьте 5 мин.
2. Чеснок помойте. Не чистите и не разбирайте на зубчики. Плотно уложите головки чеснока в стерилизованную банку.
3. Залейте маринадом чеснок и плотно закройте. Чеснок будет готов через 2 месяца.

Совет гастронома

Если хотите сделать чеснок разных цветов вроде того, что продается на рынке, исключите из состава маринада соевый соус и влейте в одну из банок свежесжатый свекольный сок или положите несколько тонких долек свеклы.



Зеленая фасоль в маринаде Такая фасоль ничего общего не имеет с унылым, изжелта-серым и невкусным содержимым стеклянных банок социалистического производства 70-х годов! У нас все не только вкусно, но еще и очень аппетитно выглядит...

Начинайте готовить за 2 недели до подачи

900 г зеленых стручков фасоли
2 зубчика чеснока
1 крупная луковица
1 сладкий перец

На 1 л маринада:

1 стакан белого винного уксуса
3 ч. л. специй для маринада
(см. стр. 18)
несколько веточек укропа
3 ст. л. сахара
2 ст. л. крупной соли

3 четырехсотграммовые банки

1. Вскипятите в кастрюле воду, бросьте в кипяток стручки фасоли и бланшируйте 1 мин. Откиньте на дуршлаг и слегка подсушите фасоль на бумажных полотенцах.
2. Для 1 л маринада специи для маринада завяжите в мешочек, свяжите его вместе с веточками укропа. В глубокий сотейник налейте 3 стакана воды, уксус, добавьте сахар, соль и чеснок. Сюда же опустите мешочек со специями.
3. Варите на медленном огне, помешивая время от времени, пока сахар полностью не растворится. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите 10 мин. Достаньте мешочек со специями и чеснок. Остудите.
4. Мелко нарежьте лук и очищенный от плодоножек и семян перец. Выложите в миску и хорошо перемешайте.
5. Уложите стручки фасоли в теплые стерилизованные банки, сверху положите ложку луково-перечной смеси. До края банки должно оставаться около 2,5 см. В каждую банку добавьте по 2 веточки укропа и залейте горячим маринадом. Сразу же герметично закройте. Фасоль будет готова через 2 недели.

Совет гастронома

Если вместо 1 перца вы возьмете 3 кусочка перцев разных цветов: желтого, красного и оранжевого – ваша закуска будет смотреться гораздо наряднее.



Сладкая маринованная свекла Мы совершенно не ценим свеклу. Только и знаем, что борщи из нее варить да винегреты стругать. А она способна на большее! Подайте маринованную свеклу с молодыми козьими и овечьими сырами, салатом из молодых свекольных листочков и обжаренных орехов, и вы поймете, о чем мы говорим.

Начинайте готовить за 3 недели до подачи

1 кг некрупной молодой свеклы
3 стакана красного винного уксуса
1 палочка корицы
4 горошины черного перца
4 бутона гвоздики
1 стакан коричневого сахара
1 ч. л. соли

2 литровые банки

1. В кастрюлю налейте уксус и 2 стакана воды, добавьте соль, корицу, перец, гвоздику и сахар. Помешивая, доведите до кипения, следите за тем, чтобы сахар полностью растворился.
2. Помойте, но не чистите свеклу. Опустите ее в маринад, накройте крышкой и готовьте, пока свекла не станет мягкой, 1–2 ч. Старайтесь не повредить кожуру свеклы, так она лучше сохранит свой цвет.
3. Снимите готовую свеклу с огня и оставьте охлаждаться. Шумовкой выньте свеклу из маринада и очистите от кожуры. Нарежьте кубиками или тонкими ломтиками. Если свекла очень мелкая, можно оставить ее цельной.
4. Уложите свеклу в стерильные банки, оставив 2,5 см до края. Снова вскипятите маринад и залейте им свеклу. Овощи должны быть полностью покрыты жидкостью. Герметично закройте банки. Овощи будут готовы через 3 недели. Храните в темном прохладном месте.

Совет гастронома

Положите в маринад на последнем, четвертом этапе разрезанные пополам кумкваты – не слишком много, 8–10 штук. Они дадут цитрусовый аромат и очень интересный вкус.



Пикули для бутербродов Bread and butter pickles – известная американская закуска, пожалуй, самые распространенные в Штатах заготовки. Их делают даже те хозяйки, которым в голову не придет самим нарезать картошку для жаренья – купят замороженную. Одним словом, это просто и очень впечатляет.

Начинайте готовить за 1 месяц до подачи

1 кг не очень крупных огурцов
с маленькими семечками
2 крупные луковицы
3 ст. л. крупной соли
2 стакана яблочного уксуса
чуть меньше 2 стаканов сахара
2 ст. л. горчичных семян
2 ч. л. семян сельдерея
1/2 ч. л. молотой куркумы
1/2 ч. л. черного перца горошком

1 двухлитровая банка

1. Огурцы помойте и нарежьте кубиками 0,5 см. Лук нарежьте тонкими кольцами. Положите овощи в глубокую миску. Посолите и хорошо перемешайте. Сверху положите деревянную доску и гнет и оставьте на 3 ч.
2. Откиньте овощи на дуршлаг, дайте соку от овощей стечь, промойте их в холодной воде и еще раз дайте воде стечь.
3. В большой сотейник налейте уксус, добавьте семена горчицы, сельдерея, куркуму и черный перец. Доведите до кипения и постепенно растворите в маринаде сахар. Всыпьте в сотейник огурцы и лук. Как только смесь снова закипит, снимите сотейник с огня.
4. Переложите пикули в теплую стерилизованную банку. Убедитесь, что жидкость полностью покрывает овощи. Укупорьте. Пикули будут готовы через 1 месяц. Подавайте как самостоятельную закуску или используйте как начинку для сэндвичей.

Совет гастронома

Чем больше вы добавите куркумы, тем более пряным будет вкус пикулей и тем желтее их цвет. Только не перестарайтесь, не кладите больше 1 ст. л. – или пикули начнут горчить.



8.

Соление, мочение, квашение

Во славу этим самым древним и самым полезным методам консервации можно написать целую книгу, причем в самых восторженных тонах. Послушайте, какая поэзия: кадушки, бочонки, погребки... А запахи! Смородиновый да вишневый лист, укропный зонтик, чесночок...

Лимоны по-мароккански В Северной Африке эти лимоны очень популярны. Их никогда не едят целиком – лимоны засаливают только ради кожуры (не цедры!), которую тонко нарезают и добавляют к рыбе, в мясные тажины, кускусы и прочие восхитительные национальные блюда.

Начинайте готовить за 1 месяц до подачи

16 небольших лимонов
1/2 стакана крупной морской соли
несколько бутонов гвоздики
палочка корицы

1 двухлитровая банка

1. 10 лимонов очень тщательно вымойте жесткой щеткой, обсушите. Надрежьте каждый вдоль на четвертинки, но не до конца, чтобы лимон не развалился.
2. Образовавшиеся надрезы нафаршируйте солью. Приминая, сложите лимоны в банку, плотно закройте и оставьте при комнатной температуре на 2 суток, регулярно переворачивая банку вверх дном и обратно.
3. Затем из оставшихся лимонов выжмите сок и залейте соленые лимоны. Добавьте специи. Дайте постоять еще сутки и уберите в холодильник. Лимоны будут готовы через месяц. Сок можно добавлять в заправку для салатов.

1



2



3



Совет гастронома

Есть более быстрый способ: надрежьте лимоны, как сказано, залейте полностью водой, добавьте соль из расчета 1 ст. л. с горкой на 1 лимон. Доведите до кипения, варите 25 мин. Затем выньте мякоть, кожуру утрамбуйте в банку и залейте растительным маслом.



Виноградные листья Без этих плотных, чуть хрустящих на жилках листьев невозможен ни кавказский стол, ни стол многих арабских народов. Долма или толма – как бы ни называли эти маленькие рулетики из листьев, начиненные самыми разными видами фарша: от чисто мясного до чисто вегетарианского – всегда пользуются большой популярностью и у взрослых едоков, и у детей.

Начинайте готовить за 10–12 дней до подачи

1 кг виноградных листьев
средний пучок мяты
1/2 стакана соли

примерно 2 литровые банки

1. Молодые виноградные листья хорошо промойте, оставьте на некоторое время (20–30 мин.) в холодной воде, затем вымойте под проточной водой.
2. Подготовленные листья сложите по 10 штук, в середину положите веточку мяты и сверните в плотные рулончики. Уложите рулончики в горячие стерилизованные банки так, чтобы они тесно «стояли» рядом.
3. Приготовьте рассол. В кастрюлю с 1 л хорошей воды – отфильтрованной или бутилированной – добавьте соль, прокипятите, процедите и залейте банки с листьями. Банки сразу же закатайте и оставьте охлаждаться. Листья готовы через 10–12 дней.

Совет гастронома

Перед приготовлением долмы соленые виноградные листья нужно тщательно прополоскать в воде – старайтесь также использовать отфильтрованную или бутилированную воду, это сильно отражается на вкусе долмы.



Моченые яблоки Мочить яблоки на Руси начали так давно, что никто уже толком сказать не может, когда именно. И за столько столетий эти кисленькие хрустящие плоды жизнерадостного цвета никому нисколько не надоели.

Начинайте готовить за 30–40 дней до подачи

5 кг антоновских яблок
2 стакана сахара или 600 г меда
1 стакан ржаной муки
15 смородиновых листьев
15 вишневых листьев
3 ст. л. с горкой соли

1 пятнадцати- или
двадцатилитровая кадушка

1. Деревянную кадушку хорошо вымойте с содой и ошпарьте кипятком. Яблоки тщательно промойте.
2. На дно кадки уложите часть вишневых и смородиновых листьев, сверху плотно разместите ряд яблок, затем снова листья. Так заполните всю кадку. Верхний слой яблок также прикройте листьями.
3. В 10 л теплой воды растворите сахар (или мед) и соль, добавьте ржаную муку. Хорошо перемешайте венчиком, чтобы не было комков. Остудите.
4. Залейте яблоки рассолом, сверху положите деревянный кружок с гнетом (например, тщательно отмытым камнем) и поставьте в холодное помещение.
5. Процесс приготовления яблок занимает 30–40 дней. Ежедневно снимайте пену и по необходимости добавляйте свежий рассол. Следите, чтобы яблоки были полностью покрыты жидкостью. Храните в прохладном месте или в холодильнике.

Совет гастронома

Вместе с яблоками можно замочить немного брусники – она и сама вкусная, и придаст яблокам розоватый цвет и нежный аромат.



Мини-патиссоны, баклажаны и кабачки Главные здесь, конечно, – молодые патиссоны. На фоне вполне понятных и привычных баклажанов и кабачков они выглядят не то как крохотные летающие тарелки, не то как распустившиеся неведомые цветы.

Начинайте готовить за 1 неделю до подачи

5 кг мини-патиссонов, мини-баклажанов и кабачков
7 ст. л. крупной соли
5 лавровых листьев
средний пучок зелени сельдерея
средний пучок кинзы
1 головка чеснока
черный и душистый перец горошком

1 восьми- или десятилитровая емкость

1. В большой кастрюле вскипятите 3 л воды, добавьте 5 ст. л. соли, по несколько горошин черного и душистого перца.
2. Поместите в кастрюлю с кипящей водой вымытые овощи и бланшируйте 2–3 мин. Выньте и дайте стечь воде.
3. Чеснок очистите и растолките с оставшейся солью. Сделайте в каждом овоще небольшой надрез и вложите в него по 1 ч. л. чесночной смеси. Слишком крупные овощи можно нарезать дольками.
4. На дно посуды для засолки положите лавровый лист и зелень сельдерея. Затем плотно уложите овощи и залейте их рассолом. Сверху положите кинзу. Накройте тарелкой, сверху положите груз (например, хорошо отмытый камень). Выдержите неделю при комнатной температуре, потом плотно закройте крышкой и поместите в холодное место.

Совет гастронома

При желании вы можете добавить в посуду для засолки пару острых зеленых перцев чили и небольшие сладкие перцы, лучше всего не импортные, а отечественные, кубанские, бледно-зеленого цвета.



Огурцы из бочки Когда мы купили нашу первую дубовую бочку для засолки (она же ласково – кадушечка), мы просто не могли нарадоваться: какая она прекрасная, аккуратная и симпатичная. Кроме того, она оказалась еще и необыкновенно полезная! Огурцы в ней получаются на редкость хрустящими.

Начинайте готовить за 1,5 месяца до подачи

10 кг огурцов позднего сбора
длиной 8–12 см

300 г укропа (стебли с зонтиками)

большая горсть листьев черной
смородины

4–5 кусочков корня хрена

большой пучок листьев хрена

2 средние головки чеснока

1 красный острый перчик чили

2 ст. л. меда

соль крупного помола

1 десяти- или

двенадцатилитровая кадушка

1. Подготовьте деревянную кадушку: хорошо вымойте ее горячей водой с содой, обдайте кипятком и просушите.
2. Огурцы вымочите в холодной воде, часто меняя воду. Вымачивать огурцы можно не более 8 ч. Воду слейте. Уложите огурцы в кадушку и влейте воду, из которой будете делать рассол – вода должна полностью закрыть огурцы. Слейте эту воду в большую кастрюлю, добавьте мед и соль из расчета 1 ст. л. на 1 л воды, нагрейте, чтобы растворить соль, и охладите.
3. Стенки кадушки натрите чесноком. На дно положите треть листьев, чеснока, хрена и укропа, сверху плотно уложите половину огурцов. Затем еще слой листьев, чеснока, хрена и укропа, чили и оставшиеся огурцы. Прикройте оставшейся частью пряностей.
4. Огурцы залейте холодным рассолом, сверху накройте холщовой салфеткой, положите деревянный кружок и гнет (например, тщательно отмытый камень).
5. Кадушку с огурцами выдержите при комнатной температуре 3–4 дня, а затем перенесите в холодное место. Следите за тем, чтобы огурцы были полностью погружены в рассол, подливайте новый при необходимости. Огурцы будут готовы через 1,5 месяца.

Совет гастронома

Точно так же можно засолить огурцы в трехлитровых банках с той разницей, что огурцы заливают кипящим рассолом и банки сразу закатывают.

В качестве приправ в любом сочетании можно использовать: листья черной смородины, вишневые и дубовые листья (придают огурцам крепость), зонтики укропа, фенхеля и тмина, тархун, душистый и черный перец.



Малосольные огурчики Кажется, мы не знаем ни одного человека, который не любил бы малосольные огурчики. Этот продукт – удивительное сочетание «быстрой» и «медленной» еды. Готовятся они буквально за день-два. А когда стоят на столе, то создают ощущение Дома, Семьи, Заботы и всяческого Благополучия

Начинайте готовить за 1–3 дня до подачи

8 кг огурцов
5–6 кусочков корня хрена
4 смородиновых листа
7 дубовых листьев
маленький пучок тархуна
средний пучок укропа
2 средние головки чеснока
2 ст. л. белых горчичных семян
2 ст. л. консервированного зеленого перца горошком
1 ст. л. коричневого сахара
крупная соль

1 десятилитровая емкость

1. Замочите огурцы в холодной воде на 4 ч. Воду слейте, огурцы обрежьте с двух концов. Уложите огурцы в емкость для соления (кадушки, эмалированной кастрюли или тазика) и влейте воду, из которой будете делать рассол – вода должна полностью закрыть огурцы. Слейте эту воду в большую кастрюлю, добавьте сахар и соль из расчета 2 ст. л. на 1 л воды, нагрейте, чтобы растворить соль, и остудите рассол примерно до 50 °С.
2. На дно посуды для соления положите половину листьев и все приправы, сверху уложите огурцы и прикройте их оставшейся частью листьев.
3. Залейте теплым рассолом огурцы, сверху накройте холщовой салфеткой, положите деревянный кружок и гнет (например, тщательно отмытый камень).
4. Выдержите огурцы при комнатной температуре 1–3 дня, в зависимости от того, как сильно вы хотите их просолить.

Совет гастронома

Такие малосольные огурчики вы можете и законсервировать в литровых банках. Промойте их охлажденной кипяченой водой, уложите в стерильные банки со свежей зеленью и приправами. Рассол из-под огурцов процедите и прокипятите (если образуется пенка, снимите ее). Залейте кипящим рассолом огурцы в банках. Прикройте банки стерильными крышками и простерилизуйте в кипящей воде 10–15 мин. Немедленно герметично закройте банки и переверните вверх дном. Пусть вас не пугает то, что вначале рассол в банках будет мутным, со временем он осветлится.



Соленые грузди Те из нас, что приехали в столицу с Урала или из Сибири, при слове «грузди» начинают явственно млеть и уноситься мыслями куда-то в лето, по лесам и дачам. А вот в Подмосковье грузди даже не все собирают, предпочитая им более благородные грибы... Ну что ж, знатокам больше достанется!

Начинайте готовить за 1 месяц до подачи

белые грузди

На 1 кг грибов:

3 ст. л. крупной нейодированной соли

5–6 зубчиков чеснока

пучок зрелого укропа с зонтиком

2–3 дубовых листа

3–4 вишневых листа

1 большой лист хрена

5–6 горошин перца

столько, сколько получится

1. Грибы переберите, срежьте ножки и очень загрязненные места, затем тщательно вымойте шляпки щеткой. Крупные грузди разрежьте вдоль пополам. Небольшие грибы оставьте целиком.
2. Уложите грибы в эмалированное ведро без сколов, посыпьте горстью крупной нейодированной соли и залейте холодной водой. Вымачивайте грибы 2–3 дня, меняя воду (уже без соли) 3 раза в день – иначе они закиснут.
3. Чеснок очистите. Посуду для засолки выстелите листьями хрена. Укладывайте вымоченные грибы шляпками вниз, пересаливая каждый слой и перекладывая листьями, чесноком, укропом и перцем.
4. Уложите на грибы чистую марлю, поверх положите деревянный кружок и тяжелый гнет (например, хорошо вымытые большие камни). Накройте марлей и завяжите. Через пару дней можно начинать докладывать новые порции обработанных груздей. Если рассола слишком много, сливайте. Если слишком мало, увеличьте гнет. «Нижние» грибы будут готовы через 20–30 дней. Разложите их по стерилизованным банкам и закройте. Храните в холодильнике.

Совет гастронома

Мы вам настоятельно не рекомендуем герметично закрывать банки с солеными груздями – в домашних условиях слишком уж велик риск возникновения ботулизма. Если вам досталась закатанная банка соленых грибов, от всяческих нехороших подозрений можно избавиться, прокипятив грибы в течение 40 мин. Хотя что это тогда будут за соленые грибы? Разве что на пирог...



Квашеная капуста Вот это точно «наше все»! Самый главный русский продукт, спасение зимой от подступающего авитаминоза, идеальная еда, позволяющая избавиться от вечных простуд... И, наконец, просто ужасно вкусная вещь!

**Начинайте готовить за
до подачи**

10 кг капусты
1/2 кг моркови
250 г соли

По желанию:

1/2 кг кисло-сладких яблок зимних
сортов
200 г клюквы
тмин

1 двухлитровая банки

1. У кочанов капусты удалите верхние листья (хорошие крепкие листья сохраните). Нашинкуйте капусту тонкой соломкой. Морковь натрите на терке. Смешайте капусту и морковь в большой емкости, например, в тазу. Если хотите, добавьте нарезанные небольшими дольками яблоки, клюкву, тмин. Посолите и тщательно перемешайте руками.
2. На дно деревянной кадки или эмалированного ведра уложите чистые капустные листья. Сверху уложите подготовленную капусту и изо всех сил утрамбуйте ее руками или толкушкой до образования сока.
3. Капусту прикройте капустными листьями, чистой марлей. Сверху положите деревянный кружок и тяжелый гнет (например, тщательно отмытый камень). Следите за тем, чтобы круг был полностью прикрыт рассолом.
4. Оставьте капусту кваситься при температуре 18–20 °С на 3–4 дня. Все это время регулярно протыкайте капусту длинной деревянной палочкой и снимайте пену, если она образуется. Переложите готовую капусту в банки, накройте крышками. Храните в холодном погребе или в холодильнике.



Душистые помидоры Прекрасный автор журнала «Гастрономъ» Ирина и ее мама Валентина делают эти помидоры уже очень много лет. Помимо великолепного вкуса, они довольны еще и тем, что даже в их ужасно жаркой квартире, да еще и на верхних полках банки с помидорами ни разу не вздулись, не испортились... в общем, ничем не разочаровали.

Начинайте готовить за 1,5 месяца до подачи

2,5–3 кг некрупных одинаковых по размеру помидоров
4 зубчика чеснока
2 ветки зрелого укропа с «зонтиками» и созревшими семенами
5 листиков смородины
10 листиков дуба и/или вишни
1 крупный лист хрена
любая пряная зелень по вкусу
10 горошин черного перца
3–5 горошин душистого перца
3–5 бутонов гвоздики
2,5 ст. л. сахара
1,5 ст. л. крупной соли
лимонная кислота на кончике ножа

1 трехлитровая банка

1. Подготовьте помидоры и зелень. Чеснок очистите. В стерилизованную банку уложите зелень, пряности, чеснок и помидоры так, чтобы получилось 3 слоя трав: на дне, посередине и у края банки.
2. Залейте кипятком банку с помидорами до самого верха, пусть вода даже немного перельется через край, и дайте банке постоять 10–15 мин.
3. Затем наденьте на банку крышку с пробитыми в ней отверстиями и аккуратно (банка горячая!) слейте из нее воду в кастрюлю.
4. Добавьте в воду соль и сахар, доведите до кипения. Сверху в банку положите лимонную кислоту и залейте банку горячим рассолом. После чего закройте крышкой, закатайте и переверните «вниз головой». Помидоры будут готовы примерно через 1,5 месяца.

Совет гастронома

Этот рецепт хорош еще и тем, что меняя состав зелени, вы можете получать совершенно разные результаты. Попробуйте поэкспериментировать (например, одновременно закатайте несколько банок с разной зеленью):

тархун
кинза
чабер
мята
зеленый или фиолетовый базилик



Зеленое ассорти Такая вот соленая зелень в холодильнике зимой дает вам возможность в пять минут приготовить завтрак (например, зеленый омлет), небанально подать макароны (взбить зелень в блендере с растительным маслом или сливками) и, конечно, украсить даже самый скучный суп.

Начинайте готовить за 2 недели до подачи

600 г укропа
600 г петрушки
400 г сельдерея
1 острый красный перчик чили
1 крупный сладкий перец
400 г соли

2 литровые банки

1. Всю зелень мелко порежьте (мельче всего – стебли).
2. Перцы очистите от семян и плодоножек, мякоть тонко нарежьте. Тщательно смешайте перцы с зеленью в большой миске. Добавьте соль и еще раз хорошо перемешайте.
3. Смесь плотно уложите в стерилизованные банки, закройте бумагой и завяжите. Ассорти будет готово через 2 недели. Храните в холодильнике.

Совет гастронома

Таким образом можно засолить любую зелень, кроме, пожалуй, розмарина и орегано – получается очень тяжелый вкус. Попробуйте засолить вместе или по отдельности:

черемшу	кинзу
зеленый лук	шнитт-лук
молодую крапиву	кресс-салат
сныть	рукколу



Фасоль, соленая с чесноком и ржаным хлебом Очень необычный вариант соления, с приятным пикантным вкусом. А кроме того, очень полезный. Подавайте как закуску или на гарнир к жирному мясу, лучше всего баранине.

Начинайте готовить за 5–6 дней до подачи

1 кг молодой зеленой фасоли
250 г соли
100 г ржаного хлеба (можно взять бородинский)
5–6 виноградных листьев
2–3 зубчика чеснока

2 литровые банки

1. Молодую фасоль очистите от волокон. Виноградные листья тщательно промойте и просушите.
2. Ржаной хлеб нарежьте небольшими кусками и подсушите в духовке. Чеснок очистите, крупно нарежьте.
3. На дно эмалированной кастрюли положите половину виноградных листьев и половину чеснока, затем фасоль, оставшийся чеснок и прикройте все виноградными листьями.
4. Сверху разложите хлеб. В 1 л кипящей воды растворите соль, слегка охладите и теплым рассолом залейте фасоль. Установите сверху деревянный кружок с гнетом. Рассол должен покрыть ржаные сухари. Оставьте при комнатной температуре, пока не исчезнет пена на поверхности (это означает окончание процесса ферментации), на 5–6 дней. Переложите в банки и уберите в холодное место.

1



2



Совет гастронома

Для того, чтобы фасоль после консервации оставалась вкусной и немного хрустящей, она должна быть изначально правильного качества, не слишком спелой. Это легко проверить. Возьмите стручок фасоли и резко согните его пополам. «Правильный» стручок сломается со щелчком.



Пряные финики Мы привыкли считать финики стопроцентным десертом. И правда, они сладкие, иногда до липкости. Но они еще очень сочные, ароматные и сытные, что делает их идеальным продуктом для легкого консервирования.

Начинайте готовить за 1 неделю до подачи

250 г вяленых фиников

1 ч. л. красного острого перца

5 ч. л. молотого кориандра

2 ч. л. молотого аниса

5 ч. л. молотой зиры

1 стакан свежевыжатого лимонного сока

соль

2 двухсотграммовые банки

1. Финики положите в кипящую воду и варите на минимальном огне, пока они не станут мягче, примерно 20 мин. Вытащите косточки, финики обсушите на бумажном полотенце.
2. В миске смешайте все ингредиенты (кроме лимонного сока), добавьте финики и посолите по вкусу.
3. Разложите финики в стерилизованные банки. Смешайте лимонный сок и немного соли и залейте финики. Следите за тем, чтобы они были полностью покрыты лимонным соком.
4. Оставьте настаиваться неделю, каждый день слегка встряхивая банку. Подавайте как отдельную закуску, а также как гарнир к сыру, птице и баранине.

Совет гастронома

Постарайтесь найти для этого блюда минимально вяленые финики, а не высушенные до состояния мумии. Такие после варки не будут держать форму.



9.

Консервирование в масле и сушение



Если вы решите заготовить что-нибудь в масле, как это любят делать в странах Средиземноморья, то мигом избавитесь от одной вечной проблемы «консерваторов». масляные консервы не нужно закатывать, их просто закрывают в банках с плотно прилегающей крышкой. А сушеные заготовки и вовсе банок не требуют – хранятся в полотняных мешочках. Объединяют сушеные и масляные консервы необыкновенно натуральный вкус и фантастическая польза для организма – витамины-то все при них остались...

Козий сыр с тимьяном и розмарином Маринование в масле – коварная штука. К сожалению, такие заготовки, сделанные в домашних условиях, можно хранить только в холодильнике и довольно недолго. Впрочем, что толку, если бы они хранились месяцами? Вот этот сыр, например, у нас заканчивается к вечеру, если его открыть за завтраком...

Начинайте готовить за 1 неделю до подачи

800 г молодого козьего сыра
6 горошин черного перца
6 горошин белого перца
1/2 ч. л. семян кориандра
2 лавровых листа
2 маленьких красных острых перчика чили
2 зубчика чеснока
веточки тимьяна, розмарина и фенхеля
6 стаканов оливкового масла

4 пол-литровые банки

1. Козий сыр нарежьте крупными кусками. Уложите сыр в стерилизованные банки и между кусочками распределите специи, зелень, чили и чеснок.
2. Залейте маслом до краев и хорошо запечатайте. Храните в холодильнике не более 2 месяцев. Через неделю сыр готов.

1



Совет гастронома

Подходят для маринования этим способом многие средиземноморские сыры: моццарелла, брынза, лабна. Масло, в котором они мариновались, можно использовать для готовки и заправки салатов.



Пряная тыква в масле Как вы могли заметить, мы любим индийскую кухню. А индийская кухня любит человека. Индийская еда всегда какая-то сбалансированная, легкая и... как это говорили во времена советского общепита?... легкоусвояемая, вот! И еще довольно для нас неожиданная – а это всегда приветствуется.

Начинайте готовить за 4 дня до подачи

1 кг тыквы
8 ч. л. горчичного порошка
2 ч. л. куркумы
4 ч. л. семян шамбалы
4 ч. л. молотого чили
2 стакана нерафинированного
горчичного масла
1 стакан крупной соли

1 двухлитровая банка

1. Тыкву очистите от семян и нарежьте ломтиками вместе с кожурой. Опустите в кипящую воду на 10 мин. Откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и остудите тыкву.
2. В миске смешайте все ингредиенты вместе с маслом и натрите этой смесью кусочки тыквы.
3. Положите тыкву в стерилизованную банку, закройте крышкой и оставьте в теплом месте на 3 дня. Каждый день аккуратно встряхивайте банку. Тыква готова через 4 дня. Закатывать ее мы не рекомендуем. Храните в холодильнике. Подавайте тыкву как закуску или дополнение к рису и лапше.

1



2



Совет гастронома

У тыквы появится очень интересный дополнительный аромат, если вы добавите к ней ломтики айвы или яблок зимних сортов. Айву нужно будет положить в подкисленную воду и варить несколько дольше, минут 20.



Баклажаны в итальянском стиле Сколько бы ни было на свете рецептов, включающих в себя баклажаны, мы готовы попробовать их все. Тем более, если они происходят из страны, где баклажаны любят,.. быть может, даже больше нашего – а готовят их, определенно, лет на тысячу дольше.

Начинайте готовить за 3 дня до подачи

1,5 кг баклажанов
1/2 л белого винного уксуса
12 зубчиков чеснока
1 острый перчик пеперончино
щепотка семян фенхеля
2 лавровых листа
1 веточка орегано
маленький пучок петрушки
соль
оливковое масло

1 двухлитровая банка

1. Баклажаны очистите от кожуры. Нарежьте вдоль на тонкие пласты толщиной 2,5 мм. Пересыпьте солью, накройте крышкой и оставьте на 3 ч.
2. Затем слейте образовавшийся сок и промойте баклажаны под проточной водой. Обсушите бумажными полотенцами.
3. В кастрюлю налейте 0,7 литра воды и уксус. Дайте воде закипеть, добавьте щепотку орегано, лавровый лист, немного соли. Положите баклажаны и проварите 5 мин. Вытащите на дуршлаг и дайте маринаду стечь.
4. В миске смешайте оливковое масло, порезанный чеснок, петрушку, семена фенхеля, орегано, пеперончино. Налейте на дно стерилизованной банки полученную смесь из оливкового масла. Затем выложите слой баклажанов. Налейте опять смесь, затем выложите слой баклажанов и так до самого конца.
5. Стерилизуйте банку 30 мин. Закройте банку, остудите и поставьте в холодильник. Баклажаны готовы через 3 дня. Храните в холодильнике и недолго.

Совет гастронома

Баклажаны в этом рецепте вы можете частично или полностью заменить цукини. В этом случае вместо семян фенхеля положите семена укропа, а вместо петрушки – сам укроп.



Овощное ассорти Итальянцы понимают в закусках. У них есть так называемые «антипасты» – разные милые радости, которыми так вкусно закусывать вино в ожидании горячего. Эти овощи – из их числа.

Начинайте готовить за 3 дня до подачи

1 крупный баклажан
1 крупный цукини
2 сладких перца (красный и желтый) перец
200 г оливок и маслин
1 стакан белого винного уксуса
1,5 стакана растительного масла с ароматом лимона, базилика или чили (см. стр. 26)
1 ч. л. сушеного орегано
1 веточка свежего тимьяна
8 горошин черного перца
2 ст. л. морской соли

1 восьмисотграммовая банка

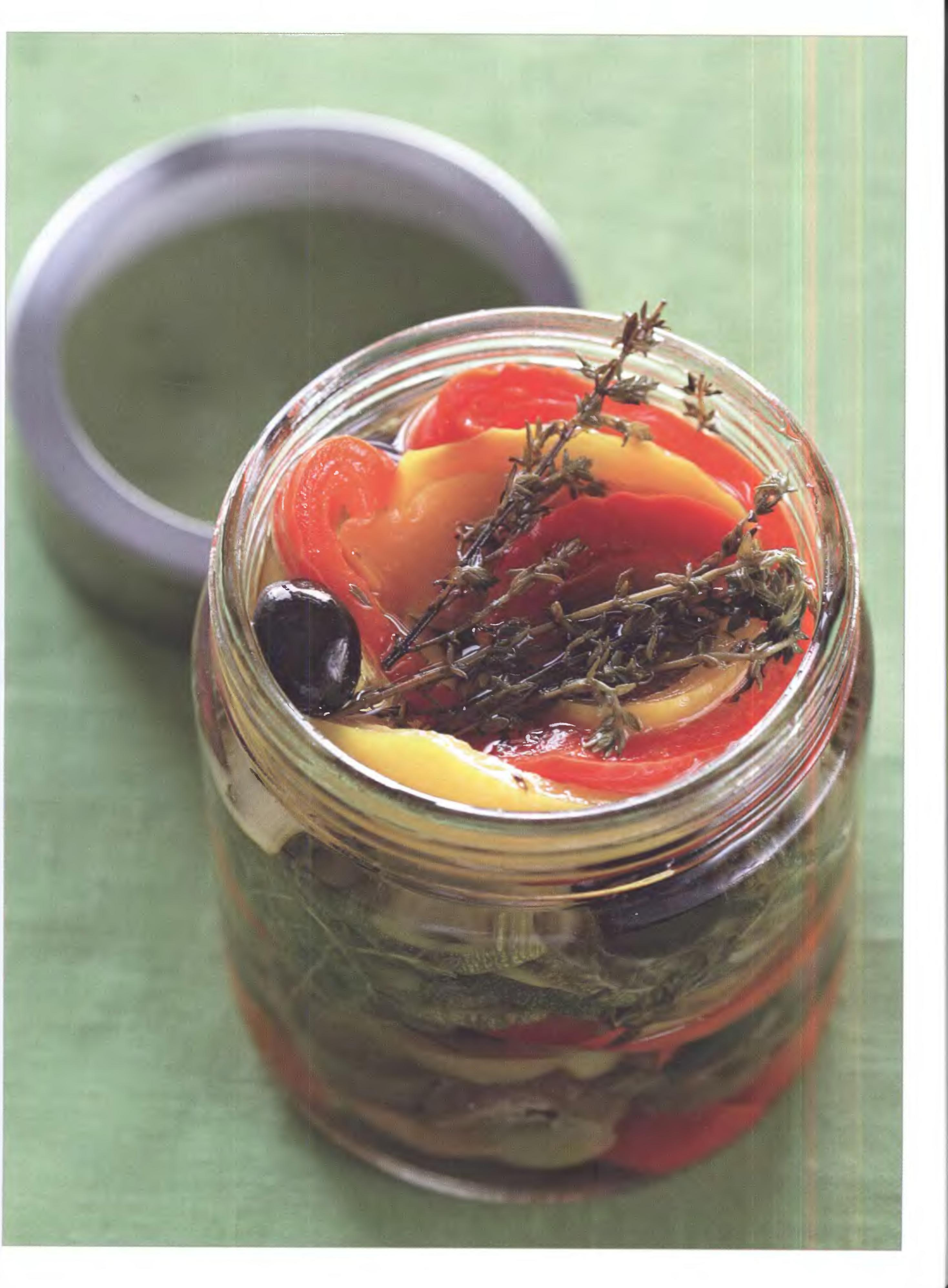
1. Баклажан и цукини порежьте на тонкие кружочки, перец очистите от плодоножек семян и порежьте полосками.
2. Положите овощи в разные миски и посыпьте морской солью. Отставьте минимум на 1 ч.
3. Промойте овощи холодной водой. Налейте в кастрюлю 1 стакан воды, добавьте уксус и доведите до кипения. Добавьте кусочки баклажана и варите 3 мин. до мягкости. Достаньте шумовкой и обсушите на кухонном полотенце. Повторите то же самое с цукини и перцами. Оставьте овощи высохнуть на полотенце примерно на 30 мин.
4. Положите овощи слоями в стерилизованную банку, прослаивая оливками и травами. Нагрейте масло с черным перцем в кастрюле в течение 3 мин. на медленном огне. Залейте маслом овощи в банке и дайте остыть. Когда масло остынет, закройте банку. Овощи будут готовы через 3 дня. Храните их в холодильнике и недолго.

1



2





Белые грибы в масле Грибной сезон радует нас не слишком долго, и хочется подольше оттянуть то время, когда опять придется вернуться к шампиньонам и вешенкам. Особенно это чувство касается белых – они все же на целую шляпку выше остальных...

Начинайте готовить за 3–4 дня до подачи

1 кг белых грибов
1 стакан растительного масла
1,5 ст. л. соли

1 пол-литровая банка

1. Вам потребуются только шляпки белых грибов. Хорошо их очистите, помойте и дайте обсохнуть. Нарежьте тонкими ломтиками.
2. Подготовленные грибы разложите на деревянной доске и оставьте сохнуть в течение 3–4 ч.
3. Плотно уложите грибы в стерилизованную банку. Растительное масло налейте в небольшой сотейник, всыпьте соль и доведите до кипения.
4. Залейте грибы горячим маслом. Следите за тем, чтобы все грибы были покрыты маслом. Стерилизуйте банки 30 мин. Остудите, накройте плотной бумагой и обвяжите веревочкой. Грибы будут готовы через 3–4 дня. Храните их в холодильнике и недолго.

Совет гастронома

Чтобы усилить запах белых грибов, можете перед тем, как разогревать масло, положить в него 3–4 ломтика сушеных белых грибов (там их потом и оставив). Кроме того, можете добавить в масло уже прямо в банке несколько веточек хорошо просушенной зелени.



Артишоки в оливковом масле Артишоки – не самый распространенный продукт на нашем рынке, но все же ранней весной – в начале марта – вы можете обнаружить первые «цветки» в супермаркетах. Теоретически, в сезон они должны быть дешевле всего. И почему бы тогда их не законсервировать, пусть и ненадолго?

Начинайте готовить за 4–6 дней до подачи

1 кг свежих артишоков
4 стакана белого винного уксуса
1 лимон
2 зубчика чеснока
2 пучка зелени (розмарин, укроп, майоран)
2 свежих красных чили
1 ст. л. семян укропа
1 ст. л. черного перца горошком
2 лавровых листа
1 ст. л. крупной соли
2–3 стакана оливкового масла

2 пол-литровые банки

1. У артишоков отрежьте ножницами листья и очистите хвостики. Каждый артишок разрежьте вдоль пополам и сразу же сбрызните соком половины лимона (иначе они потемнеют).
2. Положите артишоки в миску с холодной водой, выжмите на них другую половину лимона и оставьте на 1 ч.
3. В кастрюлю налейте уксус. Добавьте соль, семена укропа, черный перец и лавровый лист и доведите до кипения.
4. Артишоки обсушите, опустите в маринад и готовьте 10 мин. Добавьте пучок зелени, зубчик чеснока и чили, готовьте еще 5 мин. Слейте маринад и переложите артишоки в стерилизованные банки. Залейте горячим маслом и закройте банки. Остудите и поставьте в холодильник. Через 4–6 дней артишоки будут готовы.

Совет гастронома

Используйте некрупные артишоки. Лучшее время для их консервирования – самое начало весны, когда маленькие артишоки – к нам они прибывают из Средиземноморья – появляются на рынке.



Острая морковь в масле Забавно наблюдать за приключениями давно известных продуктов. Мы так привыкли к острой корейской морковке, будто ее едят у нас уже сотню лет – хотя появилась она буквально лет двадцать назад. Может, когда-нибудь то же самое произойдет и с этой индийской закуской?

Начинайте готовить за 13–14 дней до подачи

1 кг моркови
1/2 стакана темного коричневого сахара мусковадо
4 ст. л. горчичных семян
2 ч. л. острого красного перца
1/2 ч. л. молотого мускатного ореха
1/2 ч. л. молотой гвоздики
1/2 ч. л. молотого кардамона
1,5 стакана нерафинированного горчичного масла
2 ст. л. соли

2 восьмисотграммовая банка

1. Нарежьте морковь крупными кубиками или толстыми полосками длиной 4–5 см. В кипящую воду положите морковь и бланшируйте 1 мин. Слейте воду и подсушите морковь в течение 1 ч (можно на солнце, можно в духовке при низкой температуре – около 60–100 °C).
2. В миске смешайте мускатный орех, гвоздику, кардамон, соль и сахар. Добавьте морковь и хорошо перемешайте. Переложите в стерилизованную стеклянную банку.
3. В маленький сотейник налейте масло, добавьте горчичные семена и поставьте его на средний огонь. Как только масло начнет дымиться, снимите его с огня, слегка остудите 3–4 мин. и вылейте в банку. Закройте крышкой.
4. Оставьте банку на свету на 13–14 дней. 2–3 раза в день хорошо встряхивайте банку. Подавайте морковь как закуску или в качестве гарнира к мясу.

1

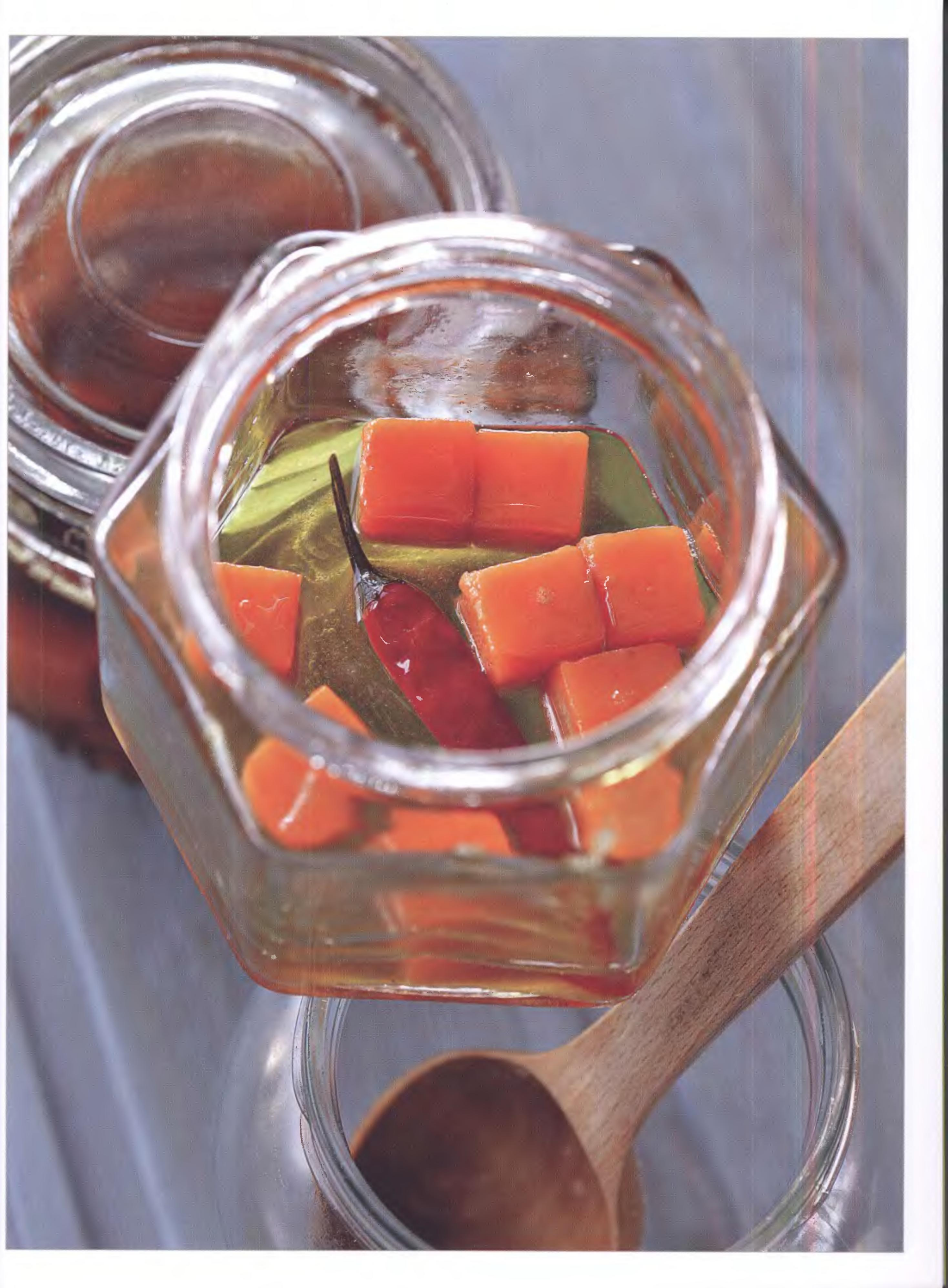


2



Совет гастронома

Старайтесь выбрать для этого блюда морковь не слишком сладких сортов. Обычно она не очень яркого цвета, ровная по форме и довольно крупная.



Вяленые помидоры Вообще-то они называются «вяленные на солнце помидоры». И если вы живете в краю жаркого лета – на юге Италии, например, или хотя бы в Узбекистане, то вам для их приготовления никакая духовка не понадобится. Раскладываете на солнышке днем, а на ночь убираете на сквознячок. Нам же, городским жителям в дождливом климате, придется потратить немало электричества... Но результат того стоит. Салаты, сэндвичи, соусы для пиццы и ризотто с домашними вялеными помидорами уже никогда не будут прежними!

Начинайте готовить за 12–24 ч до подачи

1 кг помидоров черри или спелых крупных помидоров
1/4 стакана соли
1/4 ч. л. свежемолотого черного перца
2 ст. л. сухого майорана
оливковое масло

2 трехсотграммовые банки

1. Помидоры черри разрежьте пополам (крупные помидоры порежьте на дольки) и удалите семена. На противень, покрытый фольгой или бумагой для выпечки, уложите помидоры срезанной стороной вверх.
2. Посыпьте помидоры солью, перцем и майораном. Поставьте в предварительно разогретую до 70 °С духовку, слегка приоткройте дверь (можете вставить туда тостую палочку) и готовьте 12–24 ч, в зависимости от размера.
3. Переложите томаты в теплые стерилизованные банки, залейте до краев оливковым маслом и запечатайте. Храните в холодильнике и не слишком долго.

Совет гастронома

Не пугайтесь, хорошо высушенные помидоры выглядят довольно неприглядно – они темнеют и сморщиваются. Маленькие плоды сушатся 12 ч, а крупные – не менее 24.



Свекла вяленая со специями Как было бы здорово, если бы у нас у всех вдруг стало много-много времени для спокойной и размеренной жизни. В которой нет пробок, толп, суеты, беготни, фаст-фуда на улицах, шоколадных батончиков на обед и чипсов к пиву. Поскольку пиво отменять нет никакого желания, то вот чипсам отличная замена. Можно начинать переустраивать мир...

Начинайте готовить за 2 дня до подачи

1 кг свеклы
1 ст. л. свежемолотого черного перца
1 ч. л. свежемолотого розового перца
по 2 ст. л. сухого майорана и сухой зелени петрушки
соль

примерно 20 порций

1. Свеклу заверните в фольгу и запекайте в разогретой до 180 °С духовке, в зависимости от размера, от 40 мин. до 1 ч.
2. Обдайте свеклу холодной водой и очистите от кожуры. Слегка остудите, нарежьте круглыми ломтиками толщиной приблизительно 1 см. Посолите, поперчите, посыпьте майораном и петрушкой. Оставьте на 2 ч.
3. Уложите ломтики свеклы на противень в один слой и вяльте 2 ч в нагретой до 100 °С духовке.
4. Достаньте свеклу из духовки, подсушите при комнатной температуре до тех пор, пока она не станет эластичной, 1–2 дня. Храните в коробках или пластиковых контейнерах.

1



2



Совет гастронома

Таким же образом «чипсы» из овощей можно делать из моркови, пастернака и репы. Состав смеси специй для присыпания можете менять по своему усмотрению.



Яблочная пастила Заботящиеся о целостности зубов детей родители не должны давать им конфеты, шоколадные яйца и леденцы на палочках. Теперь представьте себе, как тяжело приходится таким правильным родителям. Дети-то жаждут сладенького! Вот прекрасный выход из положения. Только начинайте с ясельного возраста – а то потом с конфет не переучите.

Начинайте готовить за 2–3 дня до подачи

кисло-сладкие яблоки зимних сортов
очищенные обжаренные грецкие орехи
сахар по желанию

столько, сколько получится

1. Яблоки очистите от кожуры и крупно порежьте. Орехи измельчите.
2. В большую кастрюлю с толстым дном влейте 1 стакан воды, добавьте яблоки и варите под крышкой на медленном огне, постоянно помешивая. Когда яблоки станут мягкими, разомните их в пюре, используя толкушку или блендер. Следите за тем, чтобы не было комков. По желанию можно добавить сахар и еще поварить, чтобы сахар растворился. Добавьте орехи.
3. Готовое пюре намажьте на деревянные доски или бумагу для выпечки и сушите в хорошо проветриваемом помещении 2–3 дня. Если поверхность пастилы уже выглядит сухой, то ее надо аккуратно перевернуть и посушить с другой стороны еще полдня.
4. Храните пастилу большими пластами, завернутой в бумагу в сухом и прохладном месте. Или же нарежьте пастилу кусочками любой формы, посыпьте сахаром или сахарной пудрой и в таком виде храните до употребления. Можно также сложить ее в стерилизованные банки и закрыть крышками.

3



4



Совет гастронома

В пастилу можно добавить измельченные ядра фундука, миндаля или кэшью, а так же поджаренные и измельченные апельсиновые корки.





Вы когда-нибудь задумывались о том, какой эффект на окружающих производит колбаса домашнего приготовления? На наших столах теперь это гораздо большая диковинка, чем какой-нибудь заморский фрукт. Особенно с учетом того, что правильно приготовленная, она составит конкуренцию любому деликатесу... А рыба собственного копчения или соления – единственный гарант «первой свежести»? А тушенка – про то, что ее можно делать дома (и получается отлично), вы когда-нибудь думали?

Соленое сало со специями Когда-то считалось, что сало – ужасно вредный продукт. Оно ассоциировалось с такими вещами, о которых здесь даже говорить не хочется. Теперь диетологи разобрались, что к чему, и сменили гнев на милость. Сало оказалось гораздо полезнее сливочного масла, не говоря уж о маргарине. Его можно есть просто так, с черным хлебом, но полезнее всего с овощами (к сожалению, за исключением картошки). Но каждый волен прислушиваться к мнению врачей... или к собственному аппетиту.

Начинайте готовить за 3 недели до подачи

1 кг сырого свиного сала на коже
(лучше всего корейки)
2/3 стакана крупной соли
4 зубчика чеснока
1 ч. л. сушеного базилика
1 ч. л. тмина
1 ч. л. свежемолотого черного перца
3 лавровых листа

10–15 порций

1. Промойте сало в холодной воде, промокните бумажным полотенцем и разрежьте на 4–5 частей.
2. Чеснок очистите, каждый зубчик разрежьте вдоль на четыре части. Смешайте соль, базилик, тмин и перец. Разотрите лавровый лист между ладонями.
3. Кончиком острого ножа сделайте в салe небольшие, довольно глубокие разрезы и напигуйте эти разрезы чесноком. Натрите сало смесью соли и специй.
4. Подготовленные куски положите в сухую эмалированную посуду кожей вниз. Между кусками проложите лавровым листом. Накройте сало деревянным кружком, прижав сверху гнетом. Посуду накройте крышкой и поставьте в холодное место. Сало будет готово через 3 недели.

Совет гастронома

Чтобы сало лучше просолилось, переворачивайте куски каждые 2–3 дня.



Гусиный смалец по-немецки От слова «смалец» веет чем-то деревенским. Лето вспоминается вареная молодая картошка, яичница на завтрак... На самом деле это просто вытопленный жир. Раньше его заготавливали впрок по осени, когда били птицу. А теперь готовят все больше для того, чтобы потом на хлеб намазывать...

**Начинайте готовить за 3 ч
до подачи**

1 большой жирный непотрошенный
гусь
соль
1 кислое крупное яблоко

столько, сколько получится

1. Выпотрошите гуся, соберите весь жир изнутри и с потрохов и поместите в холодную воду, добавив немного соли. Поставьте гуся в духовку при 180 °С.
2. Когда гусь будет наполовину зажарен, вычерпайте весь стекший жир прежде, чем он начнет поджариваться и темнеть. Продолжайте делать это, оставляя на противне столько жира, сколько необходимо для приготовления птицы.
3. Поместите свежий и стекший при жарке жир в сотейник. Яблоко разрежьте на пять долек. Добавьте яблочные дольки и щепотку соли.
4. Растопите жир на медленном огне, пока он не станет прозрачным, процедите его через мелкое сито и переложите в небольшую баночку.
5. Накройте промасленной бумагой, затем прочной коричневой (упаковочной) бумагой. Храните в холодном месте.

Совет гастронома

В готовый смалец очень вкусно добавлять измельченный чеснок, поджаренный до золотистого цвета лук, разные виды молотого перца (в том числе копченую паприку), сушеные пряные травы: петрушку, майоран, розмарин, базилик.



Мясо «по-молдавски» Обычно слово «тушенка» не вызывает большой радости. Ну разве что, если у вас было счастливое походно-байдарочное детство. Или запах тушенки с картошкой напоминает вам о первой после зимы поездке на летнюю дачу – когда там еще сыро и пыльно и готовить «настоящее» некогда. Но эта тушенка авторства нашей помощницы по «Гастрономовскому» хозяйству Люды (она родом из Молдавии) произвела на нас самое положительное впечатление.

Начинайте готовить за 4 ч до подачи

3 кг мякоти жирной свиной шейки
3 кг мякоти постной телятины
лавровый лист
черный и душистый перец горошком
острый красный перец
крупная морская соль

7 восьмисотграммовых банок

1. Нарежьте все мясо крупными кусками (размером примерно со спичечный коробок). Стерилизуйте банки и уложите на дно каждой немного соли и лавровый лист.
2. Затем выкладывайте мясо слоями, попеременно жирную свинину и постную телятину. Каждый слой слегка присаливайте и приправляйте специями.
3. Установите заполненные доверху банки в глубокий противень, поставьте в середину разогретой до 220 °С духовки, залейте холодной водой. Когда содержимое банок закипит, уменьшите жар духовки до 200 °С и готовьте 2,5–3 ч. Банки должны находиться в воде – не забывайте ее подливать.
4. Горячие банки выньте, закройте стерилизованными крышками и укутайте полотенцами, чтобы они остывали равномерно.

1



2



3



Совет гастронома

Поскольку мясные консервы – один из главных источников риска с точки зрения возникновения ботулизма, мы не рекомендуем вам герметично закрывать банки с тушенкой и долго хранить их. Либо держите банки в холодильнике, либо съешьте в течение нескольких недель, либо просто заморозьте тушенку. Если в морозильнике не слишком много места, переложите остывшую тушенку в выстланную двумя слоями пленки (края должны свисать) прямоугольную емкость для продуктов. Накройте пленкой сверху, закройте емкость и заморозьте. Затем тушенку в пленке можно вынуть из емкости и хранить прямо так, уложив несколько таких прямоугольников друг на друга.



Телятина в желе Есть в этом мясе что-то удивительное. Вроде бы ничего особенного: телятина как телятина. Но уж такая она нежная! И это желе – легкий намек на холодец... Короче говоря, стоит трудов.

Начинайте готовить за 12 ч до подачи

3 кг мякоти телятины
2–3 кг говядины с костями
и хрящами, как для холодца
(например, голяшки)
по 1 средней луковице и морковке
свежемолотый белый перец
черный перец горошком
лавровый лист
соль

3 литровые банки

1. Залейте мясо с костями 5 л холодной воды, на маленьком огне доведите до кипения, тщательно снимите пену. Добавьте соль, лук и морковь, варите, не закрывая, на очень медленном огне 6–8 ч. Затем бульон процедите (мясо с костей можно использовать в другом блюде).
2. Телятину нарежьте крупными кусками, натрите молотым белым перцем. Бульон верните обратно в кастрюлю, доведите до кипения.
3. Положите в кипящий бульон мясо и варите его до тех пор, пока оно не будет почти готовым, 20 мин. Затем нарежьте его порционными кусками и уложите в стерилизованные банки. Бульон еще раз процедите.
4. В каждую банку положите 3 горошины черного перца и кусочек лаврового листа, затем залейте мясо прозрачным бульоном, наполняя банку на 1,5 см ниже верхнего края.
5. Банки стерилизуйте в течение 2 ч. Затем охладите на воздухе и храните при температуре не выше 10–15 °C.

Совет гастронома

Таким образом в желе можно консервировать любое мясо: говядину, свинину, баранину... Ничуть не хуже получаются и цыплята – их можно готовить целиком.



Кровяная колбаса Это очень специальная еда в нашем крайне цивилизованном обществе. И не все ее едят! Хотя раньше начиная с железного века и почти до наших дней (по крайней мере, до войны) в ход шли не только окорок и шейка, но и все прочие части тела животных, включая внутреннее наполнение. И все считали, что это очень вкусно. Впрочем, мы и сейчас так считаем.

Начинайте готовить за 5 ч до подачи

1 л свиной крови
200–300 г мякоти свиной шейки
800 г свиного жира
150 г соленого свиного сала
2 крупные луковицы
2 стакана гречневой сечки
1 стакан нежирных сливок
1 ч. л. красного винного уксуса
по щепотке молотой гвоздики,
мускатного ореха и паприки
соль, свежемолотый черный перец
свиные кишки

2,5 кг

1. Залейте шейку 2 л холодной воды, на среднем огне доведите до кипения, снимите пену и варите, не закрывая, 1,5 ч. Затем процедите бульон, мясо очень мелко нарежьте.
2. Доведите бульон до кипения, всыпьте крупу и варите на медленном огне до полного разваривания, 25–30 мин. Жидкость должна впитаться. Если ее не хватит, подлейте кипящей воды. Снимите с огня, остудите.
3. Свиной жир и сало нарежьте очень мелкими кусочками. Так же мелко нарежьте лук. На большой сковороде с толстым дном на небольшом огне потопите сало так, чтобы вытопился жир, добавьте лук и готовьте до мягкости лука, помешивая, 5–7 мин. Лук не должен потемнеть. Добавьте жир и готовьте, помешивая, до прозрачности жира, 20 мин. Снимите с огня, слегка остудите.
4. Добавьте в кровь уксус и размешайте, чтобы кровь не сворачивалась; процедите. Смешайте кровь с остывшей кашей. Добавьте жир с луком и нарезанное мясо. Приправьте специями и солью. В последнюю очередь влейте сливки и тщательно перемешайте.
5. Кишки выверните наизнанку, отскоблите, посолите и оставьте на 2 ч. Затем промойте теплой водой, обсушите, выверните обратно. Завяжите конец кишки плотно шпагатом. При помощи специальной насадки на мясорубку или воронки начините кишки фаршем примерно на 3/4. Завяжите второй конец. Проколите кишку иголкой в нескольких местах.
6. Доведите до кипения воду в широкой и глубокой кастрюле. Положите колбасу и поставьте на минимальный огонь. Вода практически не должна кипеть. Готовьте колбасу до твердости, от 20 до 40 мин., в зависимости от объема. Когда колбаса всплывет, проколите ее еще в нескольких местах, чтобы кожица не лопнула. Готовую колбасу выньте, накройте полотенцем и полностью остудите. В холодном погребе или холодильнике она хранится около 2 недель.

Совет гастронома

Купить свиные кишки и кровь совсем не так сложно, как кажется. Пойдите на ближайший «колхозный» рынок, выберите симпатичного вам мясника, торгующего свининой, и объясните, что собираетесь делать кровяную колбасу. Не факт, что нужные продукты найдутся в тот же день, но вы можете их заказать, оставив небольшую предоплату. Это довольно распространенная практика. Кстати, знакомство с мясником вообще никогда не помешает.



Лосось малосольный В Скандинавии эта рыба известна под названием «гравлакс» – именно это слово туристы жадно ищут глазами, только лишь открыв меню. Большая часть семги, которая лежит на наших прилавках, приезжает из Норвегии – так что остается только обратиться к ней на понятном ей языке. А это совсем несложно!

Начинайте готовить за 24 ч до подачи

1 большой лосось, семга
или морская форель
5 больших пучков укропа
по 1 ст. л. крупной морской соли
и сахара на каждый килограмм
филе рыбы

18–20 порций

1. Промойте рыбу, чтобы на ней не осталось слизи. Обсушите бумажными полотенцами, чтобы она не выскальзывала из рук. При помощи ножниц вырежьте жабры. Отрежьте хвост и голову – из них получится прекрасный суп.
2. Промойте рыбу внутри и снаружи, еще раз обсушите. Сделайте глубокий надрез вдоль всего хребта и, держа нож почти параллельно поверхности стола, срежьте филе с кости. Таким же образом отделите вторую часть филе. Выньте реберные кости.
3. Укроп мелко нарежьте. Смешайте с солью и сахаром.
4. Выложите смесь ровным слоем на одну половину филе, накройте второй половиной, прижмите. Заверните в пищевую пленку и оставьте на 2 ч при комнатной температуре, затем положите в холодильник. Рыба готова через день.

1



2



4





Копченая рыба Когда в приятный погожий денек (думали сказать летний, но почему бы и не зимний?) вам приходит в голову мысль попить пивка, к ней сразу же присоединяется следующая – о копченой рыбке. Ну не чипсами же его закусывать, правда?

Начинайте готовить за 2 ч до подачи

лещи и форель среднего размера
(каждая рыбина около 400 г)

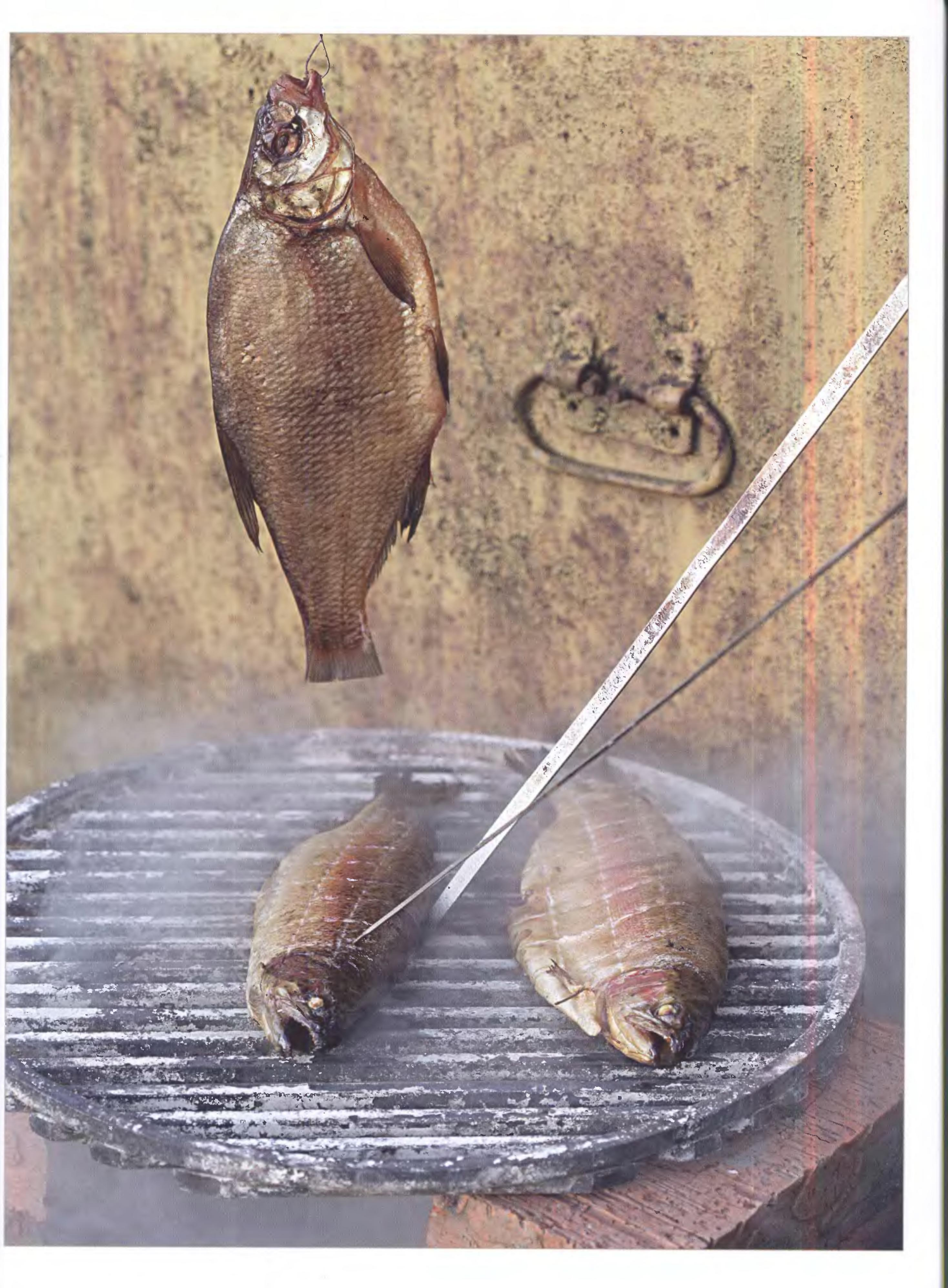
Для тузлука на 1 л воды
1 стакан крупной соли

рассчитывайте так: по трети
рыбины на человека

1. Сделайте тузлук: в горячую воду всыпьте соль, перемешайте до полного растворения, слегка остудите.
2. У рыбы удалите внутренности и жабры. Промойте холодной водой, обсушите и опустите в теплый (около 40 °С) тузлук на 5–7 мин. Выньте и обсушите.
3. Подготовьте коптильню: на дно насыпьте ольховую стружку, слегка сбрызните ее водой. Выложите рыбу на решетку или подвесьте – в зависимости от конструкции вашей коптильни.
4. Поставьте коптильню на горячие угли, готовьте 20–30 мин. Более крупная рыба будет коптиться чуть дольше. Охладите, храните в холодильнике.

Совет гастронома

Если у вас нет коптильни, вы можете приготовить рыбу следующим образом: в мангале оставьте немного горячих углей, засыпьте замоченной ольховой стружкой, сверху установите решетку с рыбой и закройте всю конструкцию гибким железным листом так, чтобы воздух попадал в конструкцию только снизу. Вместо ольховой можете использовать стружку любых фруктовых деревьев: вишни, яблони и груши. Тогда вкус у рыбы будет чуть более горьковатым.



Маринованные креветки по-китайски Никогда не пробовали консервировать морепродукты? Этот рецепт – отличное начало. Чуть острые, пряные, они обязательно произведут на вас впечатление.

Начинайте готовить за 1 день до подачи

1 кг крупных сырых креветок
в панцирях, с головами
100 мл растительного масла
4 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. рисового уксуса
2 ст. л. жидкого меда
1 ст. л. кунжутного масла
2 ч. л. китайской смеси «5 специй»
2 зубчика чеснока
1 стебель лимонного сорго

1 литровая банка

1. Креветки очистите от панцирей, удалите темную кишечную вену, быстро обжарьте в разогретом масле, по 20 сек. с каждой стороны. Выньте шумовкой, масло слейте в отдельную посуду.
2. Панцири и головы высушите на очень горячей сухой сковороде до красного цвета.
3. Приготовьте маринад: смешайте соевый соус, растительное масло от жарки креветок, мед, кунжутное масло; залейте панцири креветок, добавьте стакан воды и кипятите 10–15 мин. на слабом огне.
4. Процедите, добавьте уксус, нарезанный чеснок и раздавленный стебель сорго. Еще раз вскипятите, процедите. На дно стерилизованной банки уложите чеснок и сорго, поверх уложите креветки. Готовый маринад доведите до кипения еще раз и залейте им креветки. Банки герметично укупорьте, переверните вниз крышкой и дайте остыть. Креветки готовы через 1 день.

1



2



Совет гастронома

Обязательно найдите для этого блюда сырые креветки, пусть даже и замороженные – из варено-мороженых у вас получится весьма резиновая еда. Размораживать креветки лучше всего потихоньку, на самой холодной полке холодильника, уложив в дуршлаг, установленный над миской.



Для многих наших друзей и приятелей не только эта глава – вся эта книга непростая, даже отчасти загадочная и почти неосуществимая. Потому что они никогда не пробовали делать заготовки. Но для продвинутых пользователей (для вас, раз вы сейчас это читаете) мы приготовили кое-что особенное. Рецепты в этой главе не обязательно сложные, но они очень занятные и запоминающиеся. Ими можно удивить даже бывалых кулинаров.



Конфит из утиных ножек В меру жирные, очень сочные и сытные ножки, прекрасный выбор для быстрого ужина. Это классика французских заготовок, но мы все же сделали утиную тушенку немножко по-своему. Что касается того, как долго и при каких условиях такой конфит можно хранить, то все наши соображения по этому поводу изложены в совете на стр. 130.

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

4 жирных утиных окорочка
300 г лука-шалот
горсть каперсов
1 «букет гарни»
соль, черный перец

1 трехлитровая банка

1. Положите окорочка на противень, посыпьте солью и перцем. Поставьте противень в разогретую до 180 °С духовку до тех пор, пока утиная кожа не станет золотистой, 40 мин.
2. В кастрюлю влейте 1,5 л воды, доведите до кипения, положите запеченные окорочка вместе со всей жидкостью с противня. Добавьте каперсы и очищенные целые луковицы шалота. Закройте крышкой и готовьте на небольшом огне 30 мин.
3. Добавьте «букет гарни», откройте крышку и выпарьте жидкость до половины объема, 15–20 мин.
4. Выложите ножки вместе с жидкостью в горячую стерилизованную банку, закройте и остудите.

Совет гастронома

«Букет гарни» – это связка пряных трав, в которую обычно входят от 4 до 10 ингредиентов. В случае с утиным конфитом возьмите 4 веточки свежего тимьяна, 2 веточки розмарина, 2 лавровых листа, 4 веточки петрушки и 3 ветки зрелого укропа.



Домашние бульонные кубики Хотим вам честно признаться: мы не очень хорошо относимся к бульонным кубикам фабричного производства. Нам даже не хочется думать, что в них такого кладут. И совершенно обратная история с кубиками домашними (хотя они на кубики часто похожи меньше всего). Наличие в доме такой заготовки немедленно превращает повседневную жизнь в сказку, где суп из топора (и кубика) варится на счет раз-два-три.

Начинайте готовить за 16 ч до подачи

2 кг куриных крылышек и спинок
2 морковки
4 черешка сельдерея
1 крупный стебель лука-порея
1 средняя луковица
2 лавровых листа
2 большие веточки петрушки
2 большие веточки укропа
1 ч. л. крупномолотого черного перца
соль

примерно 12 кубиков

1. Овощи крупно нарежьте. В большую кастрюлю налейте 4,5 л воды, положите куриные крылышки и спинки, нарезанные овощи, добавьте специи. Доведите до кипения. Варите на медленном огне 2 ч, постоянно снимая образующуюся пену.
2. Процедите бульон. У вас должно получиться 9–10 стаканов. Снова поставьте бульон на медленный огонь. Варите еще 2 ч, пока не останется 1,5 стакана похожей на сироп жидкости. Последние 30 мин. готовьте бульон на очень маленьком огне.
3. Разлейте бульон в небольшие силиконовые формы для льда и охладите до комнатной температуры. Поставьте в холодильник на 8–12 ч.
4. Выньте застывший бульон из формочек, заверните каждый в пленку или фольгу и поместите в морозильник. Такие кубики хранятся при -18°C около 5 месяцев. Можете добавлять их в супы и соусы.



Совет гастронома

Если вы хотите получить менее концентрированный бульон – например, для соусов, то можете варить его, сократив время варки в два раза, но слегка прибавив огонь.



Традиционный английский минсмит Mincemeat в буквальном переводе с английского – «молотое мясо». Поэтому когда вы впервые заказываете минсмит-пай, то очень изумляетесь при виде сладких тарталеток с сухофруктами. Когда-то эту начинку для пирогов действительно делали с мясом: в сохранившихся кулинарных книгах XVI века упоминаются оленина, почечный жир, финики, чернослив и бренди. В качестве воспоминания о тех временах нам остался только почечный жир. Он отлично сочетается и с фруктами, и с алкоголем, и с тестом.

Начинайте готовить за 16 ч до подачи

500 г изюма (золотого и темного)
200 г сушеных фиников
100 г цитрусовых цукатов
500 г яблок
300 г коричневого сахара
сок и цедра 2 лимонов
сок и цедра 2 апельсинов
200 г почечного говяжьего жира
1 ч. л. имбирного порошка
2 палочки корицы
10 горошин душистого перца
5 ст. л. бренди

5 пол-литровых банок

1. Яблоки разрежьте на четвертинки, очистите от сердцевин. Мякоть нарежьте небольшими кубиками. так же нарежьте цукаты и финики.
2. Измельчите почечный жир. Сложите все ингредиенты, кроме бренди, в большую жаропрочную посудину, очень тщательно перемешайте. Накройте полотенцем и оставьте в прохладном месте на 8–12 ч.
3. Затем закройте емкость фольгой и поставьте в разогретую до 120–130 °С духовку на 3 ч. Потом выньте и поставьте остывать. В процессе остывания периодически перемешивайте минсмит. Пусть вас не пугает образовавшееся там количество жира – именно так он и должен выглядеть.
4. Когда минсмит остынет, еще раз тщательно перемешайте, влив бренди. Разложите в стерилизованные банки, сверху уложите кружочки пергамента, плотно закройте. В темном месте минсмит может храниться 2 года.

Совет гастронома

После того, как вы сделали минсмит, мисмит-пай сделать проще простого. Нужно тонко раскатать песочное тесто и выложить им круглые формочки для маффинов. Затем наполните тесто минсмитом, из оставшегося теста вырежьте «крышечки», закройте ими пирожки, плотно защипните и смажьте молоком. А потом выпекайте в духовке при 180 °С 25–30 мин. Подавайте теплыми.



Домашняя свиная колбаса Очень важное условие для приготовления этой прекрасной колбасы – это наличие возможности проявить ее. Легче всего это делать на даче, но мы справились и в городе... Впрочем, ее можно не вялить, а замораживать (после чего колбасу не просто режут и кладут на бутерброд, а жарят на гриле или варят). Тогда весь процесс становится значительно проще.

Начинайте готовить за 15–24 дня до подачи

2,5 кг нежирной мякоти свинины
500 г соленого сала
щепотка молотого мускатного ореха
щепотка кайенского перца
1 ст. л. морской соли
2 ст. л. свежемолотого черного перца
1 ст. л. молотой копченой паприки
свиные кишки

3 кг колбасы

1. Свинину очистите от пленок, мякоть и соленое сало нарежьте небольшими кусочками. Затем очень-очень мелко порубите большим ножом или пропустите через мясорубку с решеткой с очень крупными отверстиями.
2. Все приправы смешайте в мисочке. Выложите молотое мясо ровным слоем на рабочую поверхность. Посыпьте смесью из приправ и тщательно вымешайте фарш руками до однородности.
3. Выложите большой дуршлаг марлей, сложенной вдвое. На нее положите фарш, накройте свисающими краями марли и поставьте сверху нетяжелый пресс, весом около 1/2 кг. Установите дуршлаг с фаршем над большой миской, куда будет стекать лишняя жидкость, и поставьте в холодильник на 8–10 ч.
4. Кишки выверните наизнанку, отскоблите ножом, присыпьте солью, оставьте на 3–4 ч., затем промойте. Разрежьте на куски длиной 70–80 см. Опять промойте теплой водой и надуйте. Готовую кишку наполните фаршем. Для этого кишку наденьте на воронку и наполните кишку вручную. Можно воспользоваться специальной воронкой-насадкой на мясорубку.
5. Наполненную фаршем кишку завяжите шпагатом с двух сторон. Наколите иголкой. Готовую колбасу подвесьте над приоткрытой дверцей духовки. На ночь духовку нужно включать на минимальную температуру. Вялите 15–24 дня, в зависимости от климата (чем погода суше и жарче, тем быстрее колбаса будет готова). Колбаса готова, когда полностью затвердела.

5





Томатный джем Вроде бы, никого уже не удивишь сладостями из тех продуктов, из которых обычно делают салаты. Из лука бывают варенья, из баклажанов... Но этот джем из спелых помидоров – не очень сладкий и в меру островатый – нравится нам больше всего. Он отлично сочетается с мясом и сырами.

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

700 г спелых помидоров
6 зубчиков чеснока
1 стакан сахара
1/2 стакана яблочного уксуса
1/2 ч. л. острого красного перца хлопьями
6 горошин душистого перца
1/4 ч. л. семян горчицы
1 ч. л. соли
1/2 ч. л. свежемолотого черного перца

1 литровая банка

1. На кусочек ткани или двойной марли положите душистый перец, красный перец, чеснок и горчичные зерна. Заверните и завяжите мешочек длинной ниткой или шпагатом так, чтобы его конец свисал.
2. Сделайте на помидорах крестообразные надрезы. Опустите их в кипящую воду на 30 сек., затем переложите помидоры в холодную воду. Выньте, снимите кожицу и разрежьте помидоры на 4 части.
3. В кастрюлю с толстым дном поместите четвертинки помидоров и оставшиеся ингредиенты. Опустите в томатную массу мешочек со специями, оставив конец шпагата снаружи. Медленно доведите смесь до кипения. Затем уменьшите огонь и готовьте 30 мин., периодически помешивая.
4. Снимите кастрюлю с огня, вытащите мешочек со специями и отожмите. Разложите джем в стерилизованные банки. Сразу же закройте. Подавайте к сырам, мясу и птице на гриле.

1



2

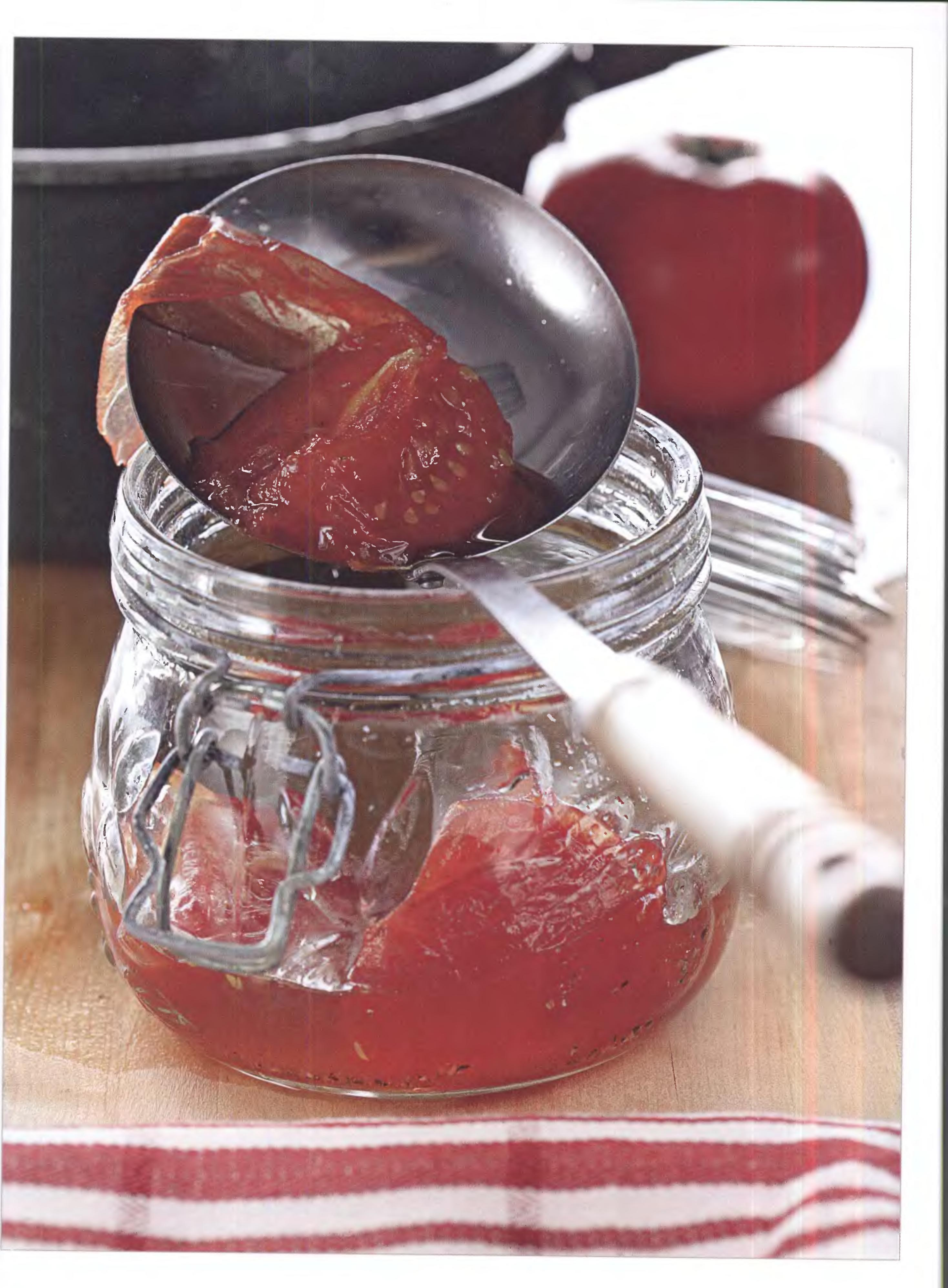


3



Совет гастронома

Зимой такой джем можно сделать из помидоров черри разного цвета – выберите те, что покрупнее. Их нужно будет разрезать пополам и готовить на 10 мин. меньше.



Джем из абрикосов и ананасов Знаете, что в этом джеме особенного? Его можно сварить в любое время года, а ингредиенты продаются практически всюду. И никто никогда об этой простоте не догадается...

Начинайте готовить за 2 дня до подачи

250 г кураги
500 г консервированных ананасов
вместе с сиропом
5 стаканов сахара
несколько коробочек кардамона
1 стручок ванили

5 пол-литровых банок

1. Курагу залейте 5 стаканами воды на 4 ч. С этой же водой поставьте курагу на небольшой огонь и варите, пока фрукты не станут мягкими, 20–30 мин.
2. Ананас с сиропом добавьте к абрикосам. Всыпьте сахар и варите, пока сахар полностью не растворится.
3. Добавьте кардамон и разрезанный пополам, но не до конца, стручок ванили. На достаточно сильном огне варите джем до готовности (капля горячего джема на холодной тарелке не должна растекаться), 40–50 мин.
4. Разлейте в стерилизованные банки и закатайте. Джем готов через 2 дня.

Совет гастронома

Хотя ананасы часто продаются нарезанными маленькими кусочками, вы лучше купите те, что законсервированы кольцами – они обычно более качественные.



Варенье из грецких орехов Настоящая хозяйка ни за что на свете никому не выдаст свой тайный прабабушкин рецепт варенья из грецких орехов. Поэтому новичку приходится основываться на всяких общих сведениях и догадках. В принципе, это неплохо – потому что варенье у всех получается разное.

Начинайте готовить за 9–10 дней до подачи

1 кг зеленых грецких орехов
2 кг сахара
2 лимона
10 бутонов гвоздики
2 палочки корицы

Для известковой воды:

500 г гашеной извести
5 л воды

2 литровые банки

1. Орехи вымойте и очистите от зеленой кожицы. Залейте холодной водой и оставьте на 2 дня, меняя воду 3–4 раза в сутки.
2. Приготовьте известковую воду: разведите гашеную известь в холодной воде, раствор тщательно перемешайте и оставьте на 3 ч. Осторожно профильтруйте известковую воду, залейте ею орехи и оставьте на сутки.
3. Известковую воду слейте, орехи тщательно вымойте, наколите в разных местах толстой иглой или вилкой и снова залейте холодной водой. Оставьте на 2 суток.
4. В кастрюле вскипятите 2 стакана воды и опустите в нее орехи на 10 мин. Затем выньте и обсушите.
5. Приготовьте сироп из воды и сахара, доведите до кипения и отставьте. В горячий сироп положите орехи, пряности и лимонный сок. Доведите до кипения и оставьте на сутки. Проварите это еще 3 раза. Последний раз варите орехи до готовности, пока они не станут мягкими. Переложите варенье в стерилизованные банки и закройте.

Совет гастронома

Купить гашеную известь (ее еще называют известь-пушенка) можно в строительных магазинах. А вот с незрелыми орехами сложнее – их не продают там, где они не растут. Только и остается, что отправиться путешествовать.





Варенье из лепестков роз Однажды одна наша подруга после свадьбы решила сварить розовое варенье. Столько молодоженам надарили этих чайных роз, что невозможно было смотреть на то, как они все вянут. Она все сделала по рецепту – за одним «но». В середине варки ее собаке срочно понадобилось выйти, а у подъезда встретила приятельница... Когда подруга наша вернулась через два часа домой, она застала поразительную картину: у нее на плите собирался извергаться настоящий вулкан – с совершенно натуральной лавой и прочими вулканическими принадлежностями. Кастрюлю вместе с несостоявшимся вареньем пришлось выбросить, они сгорели безнадежно. Красота, конечно, страшная сила, но вы про свое варенье лучше не забывайте.

Начинайте готовить за 3,5 ч до подачи

100 г лепестков чайных роз
1 кг сахара
сок и цедра половины лимона
несколько капель розовой воды

1 литровая банка

1. Лепестки роз положите в большое сито и хорошенько потрясите, чтобы удалить пыльцу. Затем аккуратно вырежьте у каждого лепестка нижнюю белую часть при помощи тонких острых ножниц – они не должны рвать ткань лепестка.
2. Положите подготовленные лепестки в сотейник и залейте 350 мл холодной отфильтрованной или бутилированной воды, добавьте половину лимонного сока, на очень медленном огне доведите до кипения, готовьте 3–4 мин. Затем всыпьте сахар, еще раз доведите до кипения, добавьте оставшийся лимонный сок, готовьте до загустения сиропа, 40–60 мин.
3. Через 20 мин. добавьте тонкие полоски цедры. В самом конце добавьте розовую воду, снимите варенье с огня, слегка остудите, разлейте по банкам.

Совет гастронома

Розовое варенье рекомендуется варить из роз (или шиповника), собранных собственноручно в своем саду. Если сада нет, по крайней мере, покупайте местные цветы – а не привозные голландские, обработанные бог знает чем.



Крыжовниковое варенье Крыжовник – очень «тонкая штучка». Может быть божественно вкусным или ужа-а-а-асно кислоющим. Но это как раз тот самый случай, когда ягоды нужно использовать недозрелыми – и их сорт практически не имеет значения.

Начинайте готовить за 9 ч до подачи

1 кг крыжовника
1,5 кг сахара
15–20 вишневых листьев

3 литровые банки

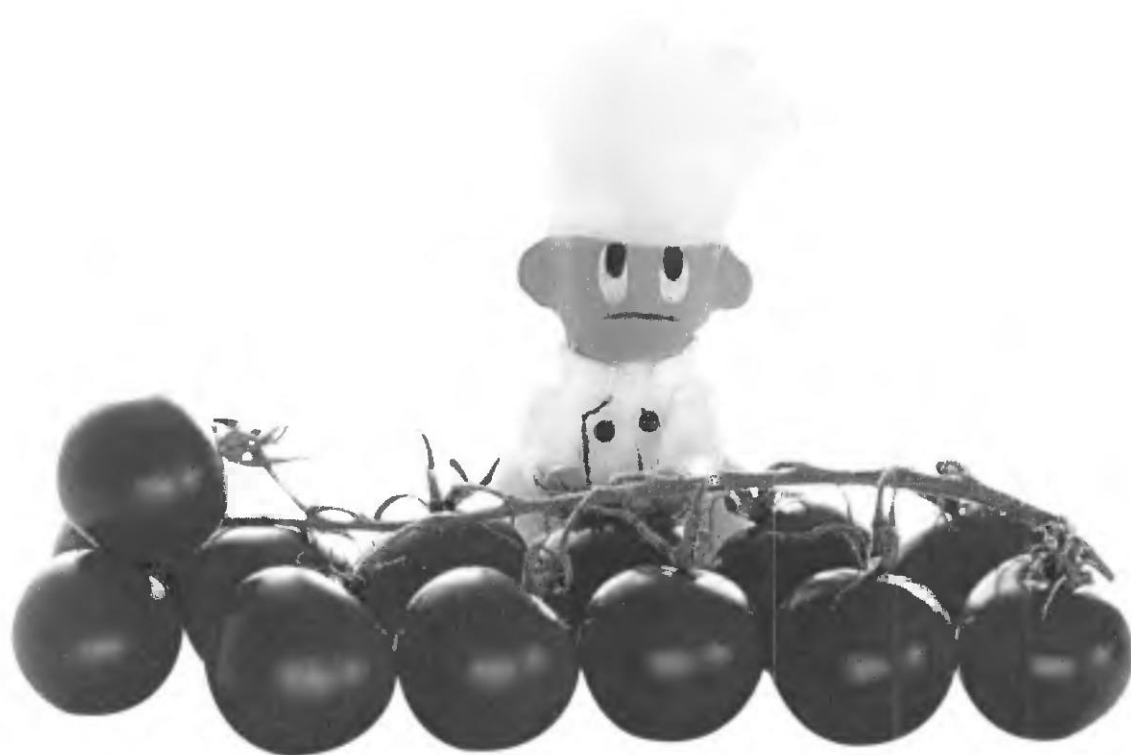
1. Обязательно используйте только недозрелые ягоды крыжовника, находящиеся на стадии образования семян. Острым ножом срежьте у ягод верхушки и насыпьте их в кастрюлю. Вишневые листья промойте и добавьте их в кастрюлю с крыжовником. Вскипятите 2 стакана воды и залейте крыжовник. Накройте крышкой и оставьте настаиваться 8 ч.
2. Слейте воду в отдельную кастрюлю, вишневые листья удалите. Слитую воду доведите до кипения, добавьте сахар и варите на маленьком огне, помешивая, пока сахар полностью не растворится, а сироп не станет густым, 20 мин.
3. В кипящий сахарный сироп всыпьте крыжовник и варите варенье 15 мин. Не забывайте тщательно снимать пену, от этого зависит его цвет!
4. Готовое варенье быстро охладите, иначе оно приобретет некрасивый бурый оттенок. Для этого кастрюлю с вареньем поместите в емкость с холодной водой. Периодически меняйте ее или используйте кубики льда.
5. Охлажденное варенье разложите в чистые сухие банки и сразу же закройте. Храните в сухом прохладном месте.

Совет гастронома

Это варенье получается куда менее красивым, зато ужасно вкусным из крыжовника сорта «Негус» – фиолетового, с сильным ароматом черной смородины.



Кетчуп, хрен, горчица – наверняка вы привыкли покупать их в магазине. А теперь возьмите и попробуйте сделать сами! В этом нет ничего особенно сложного, а результат вас немало удивит. Вам даже может показаться, что раньше вы эти приправы никогда и не пробовали... И потом, есть всякие экзотические азиатские и африканские приправы, о которых во многих наших магазинах не слыхали: паста карри, харисса или дукка, например.



Аджика Эта знаменитая приправа родилась в Абхазии. По-абхазски это слово означает «соль», хотя соли в ней как раз не так уж много. Абхазы делают свою аджику осенью, растирая на большом плоском камне стручки сушеного перца с чесноком и сушеной зеленью – получается темная жгучая паста. Но мы больше привыкли к ярко-красной и чуть менее острой грузинской аджике. Ею можно обмазывать мясо и птицу перед запеканием, можно добавлять во все супы и соусы, а экстремалы просто мажут аджику на хлеб.

Начинайте готовить за 2–3 дня до подачи

2,5 кг свежих стручков острого
красного грузинского перца
800 г сладкого красного перца
8 головок чеснока
450 г крупной соли
по щепотке молотого кориандра,
уцхо-сунели и корицы

10 четырехсотграммовых банок

1. Стручки острого перца нанижите на прочную нитку и подвесьте где-нибудь над плитой на 2–3 дня, чтобы перцы слегка подвялились.
2. Перед тем, как делать аджику, наденьте перчатки, чтобы впитавшийся в кожу сок жгучего перца (он плохо отмывается мылом, лучше маслом) не попал позже вам в глаза или на слизистые оболочки. У всех перцев удалите плодоножки, у сладких – вместе с семенами. Чеснок очистите.
3. Пропустите перцы с чесноком через мясорубку, положите получившуюся массу в миску, добавьте пряности и соль, очень тщательно перемешайте.
4. Разложите аджику по стерилизованным банкам и по желанию закатайте или просто закройте. Храните аджику в прохладном темном месте.

Совет гастронома

Если хотите сделать аджику максимально «аутентичной», попробуйте отыскать в какой-нибудь далекой от города реке большой плоский камень диаметром не меньше полуметра. Это будет ваша «ступка». Еще один камень – круглый, который удобно взять в руку – вам понадобится в качестве пестика. Тщательно отмойте камни и разомните перцы и чеснок с их помощью. Надо сказать, что физически это очень тяжелая работа, но вкус такой аджики несравним с тем, что получается при помощи комбайна или мясорубки.



Универсальный томатный соус Однажды, еще в студенческие годы, двум девушкам из нашей компании очень не повезло на экзаменах. В результате чего стипендия их, и так не слишком большая, катастрофически уменьшилась. Не будем пытаться разжалобить вас рассказами о том, как бедные студентки голодали – тем более что в новом семестре, осенью они обнаружили этот рецепт, все ингредиенты которого (за исключением оливкового масла, орегано и базилика, которых тогда тут и в природе не существовало) стоили копейки. И жили припеваючи...

Начинайте готовить за 2 ч до подачи

3 кг очень спелых помидоров
2 средние луковицы
1 крупная морковь
4 зубчика чеснока
1/4 стакана сухого красного вина
1/4 стакана оливкового масла
«экстра вирджин»
2 ст. л. томатной пасты
большой пучок петрушки
1 ст. л. сухого орегано
2 ч. л. сухого базилика
1/2 ч. л. молотого мускатного ореха
1/2 ч. л. свежемолотого черного перца
1/2 ч. л. острого красного перца
хлопьями
соль

2 литровые банки

1. Помидоры разрежьте пополам. Выжмите из помидоров сок так, чтобы его у вас получился примерно 1 стакан. Кусочки помидоров раздавите вилкой и отставьте.
2. Лук и морковь нарежьте очень мелко. Чеснок измельчите. В глубокой сковороде с толстым дном нагрейте масло на среднем огне. Всыпьте нарезанный лук, морковь и чеснок. Готовьте на среднем огне, помешивая, 10 мин.
3. Петрушку измельчите. Смешайте петрушку, раздавленные помидоры, обжаренные овощи, томатный сок, вино, томатную пасту и все остальные ингредиенты. Накройте и готовьте, помешивая, на минимальном огне 45 мин.
4. Снимите крышку и варите еще 15 мин., постоянно помешивая. Разлейте соус в подготовленные стерилизованные банки и поставьте в микроволновую печь на полную мощность на 4 мин. Затем закатайте. Этот соус подходит к любым блюдам – можете добавлять его в супы, подавать к макаронам, намазывать на пиццу или запекать с ним мясо и рыбу.

Совет гастронома

Очень оживляют этот соус разные добавки других цветов и текстур, например:
зеленые оливки
черные маслины
вяленые на солнце помидоры, крупно нарезанные
крупно порубленные орехи
грибы



Домашний кетчуп Готовый кетчуп мы признаем еще меньше, чем готовые бульонные кубики и майонез. Производители говорят, что он полезный, потому что в нем много содержащегося в помидорах ликопена. Только почему-то не сообщают, что получите вы нужную дозу этого ликопена, если будете съедать по стакану кетчупа в день вместе со всеми прилагающимися добавками и консервантами. А вот домашнего кетчупа ешьте сколько хотите, хоть по 2 стакана!

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

2,5 кг помидоров
3 средние белые луковицы
1/2 стакана коричневого сахара
1/2 стакана красного винного уксуса
по 1/2 ч. л. черного перца горошком,
целой гвоздики и семян
кориандра
1 разломанная палочка корицы
2 ч. л. соли

2 пол-литровые банки

1. У помидоров вырежьте плодоножки, мякоть порежьте дольками. Лук измельчите.
2. Сложите помидоры и лук в кастрюлю с толстым дном, тушите на слабом огне под крышкой 40 мин. Периодически помешивайте.
3. Получившуюся массу протрите через крупное сито, верните в кастрюлю, доведите до кипения. В маленький марлевый (или холщовый) мешочек насыпьте все пряности, завяжите и опустите его в кипящую массу. Готовьте, пока масса не уварится до половины объема, 20–30 мин.
4. Добавьте соль, сахар и уксус и варите еще 5–10 мин.
5. Достаньте мешочек с пряностями. Готовый кетчуп разлейте в стерилизованные банки и сразу же герметично закройте. Остудите. Храните в холодном месте.

Совет гастронома

Можете добавить в кетчуп больше специй – тогда он будет более пряным. Если вы любите острое, вместе с луком измельчите 2–3 острых красных перчика чили, оставив в них семена и удалив только плодоножки.



Харисса из запеченных перцев Харисса – самая известная североафриканская приправа. Ее можно использовать при приготовлении самых разных блюд, а также подавать как соус к мясу, рыбе и овощам. Харисса может очень долго храниться, если вы залете ее растительным маслом.

Начинайте готовить за 2 дня до подачи

1 кг красных острых перцев
1 головка чеснока
2–3 ст. л. семян зиры
1 ст. л. крупной соли
оливковое масло «экстра вирджин»

2 трехсотграммовые банки

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Противень смажьте маслом. Перцы уложите на противень, сбрызните 2 ст. л. масла, накройте фольгой и поставьте в духовку на 40 мин.
2. Выньте перцы из духовки. Охладите до комнатной температуры. Разрежьте каждый плод пополам, удалите семена и плодоножки. Измельчите перцы в блендере до консистенции неоднородного пюре.
3. Чеснок очень мелко порубите. Положите в миску измельченные перцы. Зиру разотрите в ступке с солью и чесноком, вливая понемногу масло, и добавьте к перцам. Тщательно перемешайте.
4. Переложите хариссу в чистую банку. Залейте маслом. Она полностью готова через 2 дня. Храните в прохладном месте.

1



2



3



Совет гастронома

Есть два способа приготовления хариссы – машинный и ручной. Если вы намерены измельчать перцы в блендере, то кроме семян и плодоножек необходимо удалить и кожицу. Если вы будете резать перцы вручную, то кожицу можно не снимать. Харисса, измельченная вручную, – более правильная, но и более трудоемкая. И если вы решились на нее, наденьте при работе с перцем перчатки.



Острый апельсиновый соус Если вам почему-то приходится есть все время одно и то же (ну бывает же так: есть в доме ничего, кроме риса; или в соседнем магазине всю неделю одни куры), спасти вас могут только разнообразные приправы. И чем они будут неожиданнее на вкус, тем интереснее вам будет жить.

Начинайте готовить за 1 ч до подачи

1 кисло-сладкий апельсин
1–1,5 стручка свежего красного перца чили
1 стакан сахара
1/4 стакана воды
2 ст. л. лимонного сока

1 трехсотграммовая баночка

1. Разделите апельсин на 4 части. Выньте косточки, но не очищайте его от кожуры. У перца осторожно удалите плодоножки и семена и разрежьте его на 4 части.
2. В кухонном комбайне соедините апельсин и перец и измельчите так, чтобы оставались небольшие кусочки перца.
3. Переложите пюре в глубокий контейнер для микроволновой печи, добавьте оставшиеся ингредиенты и перемешайте. Готовьте в микроволновой печи на полной мощности (700–800 W) 2 мин. Перемешайте еще раз.
4. Готовый соус переложите в стерилизованную банку, верните в микроволновку и готовьте еще 4 мин. Затем закройте и охладите. Подавайте к свежему или запеченному сыру, а также к рыбе и птице.

1



2



Совет гастронома

Этот соус получается довольно густым. Если хотите получить более жидкую консистенцию, разбавьте его апельсиновым соком или гранатовым соусом наршараб.



Тайская красная паста карри Есть на свете такие приправы, наличие которых в доме очень много говорит о его хозяевах. Согласитесь, вряд ли вы станете держать у себя дома пасту карри, если не любите острое, Азию и путешествовать. Ну если не путешествовать, то по крайней мере, ходить по ресторанам. Тайские карри – удивительная еда. Иногда они такие острые, что кажется: больше не сможешь съесть ни ложки! И тут же тянешься за добавкой...

Начинайте готовить за 1,5 ч до подачи

10 острых красных перчиков чили
2 средние красные луковицы
4 зубчика чеснока
3 стебля лимонного сорго
1 см свежего корня имбиря
4 веточки кинзы
1–2 ст. л. арахисового масла
1 ч. л. цедры лайма
1 ст. л. семян кориандра
2 ч. л. семян зиры
1 ч. л. соли

1 трехсотграммовая банка

1. Стручки чили очистите от плодоножек и семян. Мелко нарежьте. У лимонного сорго отделите нижнюю часть и мелко нарежьте. Очистите и нарежьте лук и имбирь.
2. Постепенно подливая масло, истолките в ступке чили, красный лук, чеснок, лимонное сорго, имбирь и веточки кинзы. У вас должна получиться пастообразная масса. Это можно сделать также в кухонном комбайне или блендере. Добавьте измельченную цедру.
3. Слегка поджарьте семена кориандра и зиры на сухой сковороде 30 сек. Засыпьте их в ступку и измельчите до состояния порошка. Добавьте этот порошок в пасту. Посолите и хорошо перемешайте. Дайте постоять при комнатной температуре 1 ч.
4. Уложите готовую пасту в стерилизованную стеклянную банку. Накройте пленкой, закройте крышкой и храните в холодильнике 3–4 недели.

1



2



Совет гастронома

Чтобы приготовить самый простой карри из курицы, возьмите немного свежего имбиря, чеснок и луковицу шалота, измельчите. Обжарьте в воке нарезанную небольшими кусочками курицу, выньте, там же обжарьте лук, чеснок и имбирь, добавьте пасту карри и кокосовое молоко, выпарьте до 1/3, добавьте курицу.



Хрен Хрен редьки не слаще только в том случае, если в него не положили сахара. А вы с вашим хреном можете делать все, что заблагорассудится. Многие кладут мед – чтобы получался подушистее. Другие подкрашивают хрен свекольным соком (для красоты) или добавляют сливки (для нежности). Поступайте как знаете, лишь бы только сам хрен был максимально свежим.

Начинайте готовить за 3–4 дня до подачи

1 кг корней свежего хрена
2 ст. л. сахара или меда
сок 1 лимона
5 ч. л. соли

2 пол-литровые банки

1. Корни хрена очистите от грубой кожуры при помощи ножа для чистки овощей. Нарежьте мякоть на кусочки и пропустите через мясорубку.
2. Добавьте соль, сахар, лимонный сок и полстакана холодной кипяченой воды. Хорошо перемешайте и разложите в сухие стерилизованные банки.
3. Банки герметично закройте и храните в сухом прохладном месте. Хрен будет готов через 3–4 дня.

Совет гастронома

Мы не понаслышке знаем, что случается с людьми, которые трут хрен на терке. У них в организме, конечно, месяцев на пять не остается болезнетворных микробов, но все же это очень жестокое испытание. Если не хотите учихаться и истечь слезами, измельчайте хрен в закрытой мясорубке.



Горчица с медом и зернышками Такую горчицу – самое дело мазать на черный хлеб! Хотя, конечно, если подать ее к буженине или окороку; намазать ею одну из половинок сэндвича с ростбифом; смешать с оливковым маслом и лимонным соком для салатной заправки... – наверное, будет даже интереснее.

Начинайте готовить за 2 недели до подачи

1 стакан желтых горчичных семян
1/2 стакана коричневых горчичных семян
2/3 стакана белого винного уксуса
1/2 стакана сухого белого вина
1/2 стакана меда
1 ч. л. соли
щепотка белого молотого перца

2 трехсотграммовые баночки

1. Коричневые горчичные семена залейте белым вином, закройте пленкой, оставьте при комнатной температуре на 12 ч.
2. Желтые горчичные семена смелите в кофемолке. В миску поместите все ингредиенты, кроме соли, и тщательно перемешайте. Оставьте на 2 ч.
3. Посолите и перемешайте еще раз. Если горчица получилась слишком сухой, добавьте еще немного белого вина.
4. Заполните горчицей стерилизованные банки и закройте. Горчица будет готова через 10–14 дней.

Совет гастронома

В домашнюю горчицу вы можете добавлять травы (орегано, базилик, майоран, тархун) и специи (имбирь, гвоздику, паприку, душистый перец). Если хотите сделать цвет горчицы более ярким, добавьте молотую куркуму или имеретинский шафран.



Яблочное чатни Чатни – это индийские густые соусы, сочетающие в себе аромат пряных овощей, сладость фруктов и кислоту – либо других фруктов, либо уксуса. Их обычно подают к сыру, мясу и индийскому хлебу или лепешкам.

Начинайте готовить за 1 неделю до подачи

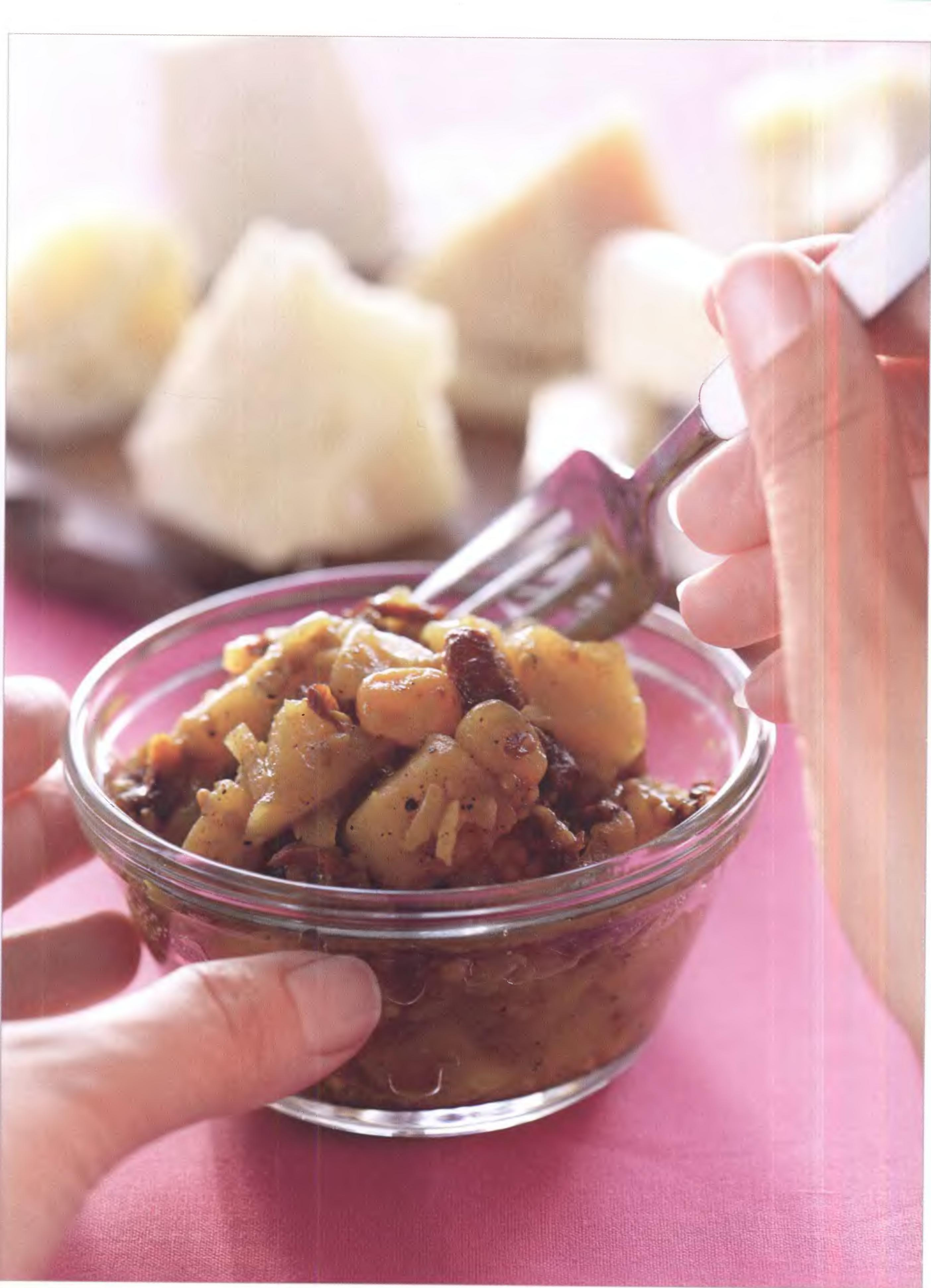
2 кг кислых яблок
4 средние белые луковицы
сок и цедра 1 лимона
2 зубчика чеснока
200 г темного изюма
2/3 стакана коричневого сахара
2 стакана уксуса
3 см свежего корня имбиря
1 ч. л. кайенского перца
2 ч. л. порошка карри
1 ч. л. горчичных семян
1 ч. л. душистого перца

2 пол-литровые банки

1. Лук нарежьте крупно, а чеснок и имбирь измельчите. Яблоки очистите от кожуры и сердцевин, мякоть нарежьте крупными кубиками.
2. В кастрюлю с толстым дном положите яблоки, лук, чеснок и изюм. Добавьте сок и цедру лимона. Влейте уксус. Добавьте оставшиеся ингредиенты.
3. Доведите до кипения и тушите около 1 ч на медленном огне, пока чатни не загустеет.
4. Разложите в теплые стерилизованные банки, накройте полотенцем и дайте остыть. Герметично закройте банки. Чатни готово через неделю. Храните в темном прохладном месте 6 месяцев.

Совет гастронома

Если хотите получить более экзотический – для нас – и более распространенный вариант чатни, замените яблоки, частично или полностью, на незрелый зеленый манго. Готовьте не так долго – 40 мин. будет вполне достаточно.



Красный релиш Relish по-английски обозначает «находить удовольствие», «смаковать». Так что эту приправу к мясу или жирной рыбе вполне можно было назвать «красный смак». Боимся только, что возникнут проблемы с копирайтом...

Начинайте готовить за 2–3 дня до подачи

200 г красной смородины
2 очищенные красные луковицы
1 сладкий красный перец
1 острый красный перчик чили
2 зубчика чеснока
2 см свежего корня имбиря
1 стакан красного винного уксуса
2/3 стакана коричневого сахара
по щепотке молотой корицы,
гвоздики и кардамона
2 ст. л. оливкового масла «экстра
вирджин»
1 ч. л. соли

2 трехсотграммовые банки

1. Лук нарежьте тонкими кольцами. Сладкий перец очистите от плодоножки и семян, мелко нарежьте. Чеснок, чили и имбирь измельчите. Лук и перец обжарьте в оливковом масле на среднем огне, пока овощи не поджарятся и не станут мягкими, 5–7 мин. Переложите в миску и отставьте.
2. В ту же сковороду положите измельченные чеснок, имбирь и чили. Добавьте 5 ст. л. уксуса. Доведите до кипения и варите 2–3 мин. Добавьте поджаренные лук и перец, а также оставшийся уксус, сахар, пряности и соль.
3. Доведите до кипения и готовьте на сильном огне, пока масса не загустеет, 5–7 мин. Красную смородину очистите от веточек и добавьте в сковороду. Готовьте 5 мин. Часть ягод должна лопнуть, а часть оставаться целыми.
4. Снимите с огня и перелейте в горячем виде в стерилизованную горячую банку. Накройте горячий релиш крышкой и сразу же закройте. Перед употреблением дайте настояться 2–3 дня. Храните в холодильнике.

1



2



Совет гастронома

Если вы готовите релиш зимой, замените красную смородину клюквой или брусникой, можно замороженной. Ваша творческая мысль может пойти еще дальше – этот релиш делается очень интересным, если положить в него клубнику или малину.



Приправа из укропа Такую приправу лучше всего держать дома тем, кто мясу предпочитает овощные супы, макароны и рис. Ко всей этой еде ложечка кисловато-солончатого укропа прибавит примерно семь-восемь ложечек непередаваемой прелести.

Начинайте готовить за 8 ч до подачи

1 кг свежего укропа
1/2 л белого винного уксуса
1 ст. л. соли
2 ст. л. растительного масла

2 пол-литровые банки

1. Укроп крупно порежьте вместе со стеблями (стебли нужно резать чуть мельче) и плотно уложите в стерилизованные банки.
2. В кастрюлю налейте 1,5 стакана воды, добавьте уксус и соль. Прокипятите и охладите. Охлажденным маринадом залейте укроп. Дайте постоять 8 ч, а затем залейте маслом.
3. Банки накройте бумагой, хорошо завяжите. Храните в холодном месте.

Совет гастронома

Таким же образом очень хорошо получаются приправы из других пряных трав, особенно петрушки и тархуна. Если хотите, можете в любую из таких приправ добавить 1/5 часть от общего объема шнитт-лука и/или 3–4 целых зубчика молодого чеснока.



Мятное желе В отличие от большинства желе, которые едят дети на десерт, это – традиционный английский соус к баранине в любом виде. Особенно он прекрасен к ножке ягненка, запеченной в духовке, с травами.

Начинайте готовить за 15 ч до подачи

2,5 кг кисло-сладких яблок зимних сортов
большой пучок очень свежей мяты
сок и цедра 1 лимона
1 л яблочного уксуса
сахар

столько, сколько получится

1. У мяты отделите листья от стеблей. Мелко нарежьте яблоки вместе с кожицей и сердцевинкой. Поместите в кастрюлю яблоки, лимонную цедру и лимонный сок. Залейте 1 л воды и добавьте измельченные стебли мяты.
2. На сильном огне доведите смесь до кипения. Затем убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите 50 мин. Добавьте уксус и готовьте еще 10 мин.
3. Затем перелейте фруктовую массу в полотняный мешок и подвесьте над большой миской, чтобы туда сцеживался сок, на 12 ч. Не отжимайте!
4. Образовавшийся в результате сок налейте в кастрюлю, добавьте сахар из расчета 2 стакана сахара на каждые пол-литра сока. На слабом огне варите, помешивая, чтобы растворился сахар. Затем увеличьте огонь и готовьте еще 10 мин. Проверьте готовность: капните каплю горячего желе на холодную тарелку. Через 1 мин. дотроньтесь до капли пальцем. Если на поверхности появились морщинки, желе готово. Если нет – поварите еще.
5. Снимите с желе пену и добавьте мелко порубленные листья мяты. Оставьте на 15 мин. остужаться. Затем помешайте, чтобы мята равномерно распределилась. Разложите доверху по горячим стерилизованным банкам, сразу же закройте кружочками вощеной бумаги. Остудите, закройте несколькими слоями вощеной бумаги и крепко завяжите.

Совет гастронома

Если вам попадетсЯ в магазине зеленый пищевой краситель, обязательно купите его. Всего несколько капель – и ваше мятное желе станет изумрудным, ничуть при этом не потеряв во вкусе.



Винное желе Это желе еще меньше подходит для детского стола, чем мятное на предыдущей странице. Впрочем, редкие дети едят те сыры, которые кладут обычно на сырны тарелки, а именно с сырами и крекерами оно сочетается лучше всего.

Начинайте готовить за 2 ч до подачи

3,5 стакана красного сухого вина
сок и цедра 1 лимона
1 ч. л. желатина
по 4 горошины душистого
и розового перца
4 стакана специального сахара
для варенья с пектином

4 четырехсотграммовые банки

1. Замочите желатин в 3 ст. л. холодной воды на 25 мин.
2. В глубоком сотейнике смешайте слегка раздавленные горошины перца, вино, лимонный сок и цедру. Доведите до кипения, снимите с огня. Добавьте сахар, размешайте, пока он полностью не растворится. Снова поставьте на огонь и кипятите 1 мин. Все время помешивайте желе и снимайте пенку.
3. Снимите с огня и влейте замоченный желатин. Активно мешайте венчиком, чтобы желатин растворился.
4. Через стерилизованное сито влейте горячее желе в горячие стерилизованные банки, оставив некоторое расстояние до крышки. Герметично закройте крышку. Стерилизуйте 5 мин.

Совет гастронома

Это желе прекрасно получается и из белого вина. Особенно эффектно они смотрятся рядом с сырной тарелкой вместе – красное и белое. При желании можете готовить его из полусладких, крепленых или плодовых вин. В этом случае уменьшите количество сахара по вкусу.



Китайский сливовый соус Если вы когда-нибудь были в Китае, то наверняка поражались обилию в кухнях китайских провинций самых разных приправ. Рецептов сливовых соусов существуют десятки – мы постарались выбрать тот, что реальнее всего сделать в наших условиях. Подавайте его к жирному мясу, в первую очередь к свинине и утке.

Начинайте готовить за 2 ч до подачи

1,5 кг кисло-сладких слив
2 средние луковицы
2 см свежего корня имбиря
1 зубчик чеснока
3/4 стакана коричневого сахара
1/2 стакана рисового или яблочного уксуса
1 ч. л. семян кориандра
1/2 ч. л. корицы
1/4 ч. л. кайенского перца
1/4 ч. л. гвоздики
1/2 ч. л. соли

3 пол-литровые банки

1. Лук, чеснок и имбирь измельчите. Сливы разрежьте пополам и удалите косточки. В глубокий сотейник поместите сливы, лук, имбирь и чеснок. Добавьте 1 стакан воды и доведите до кипения на среднем огне. Накройте крышкой, уменьшите огонь и готовьте, помешивая, пока овощи не станут мягкими, 30 мин.
2. Пропустите получившуюся массу сквозь сито. Снова поставьте на огонь. Добавьте сахар, уксус, кориандр, соль, корицу, перец и гвоздику. Помешивая, доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите 45 мин.
3. Готовый соус переложите в стерилизованные банки, закройте крышкой и стерилизуйте 10 мин.

Совет гастронома

Часто этот соус делают довольно густым – чтобы не лить его, а мазать как пасту. Для этого выпаривайте соус на минимальном огне еще примерно 20–25 мин., все время помешивая.





Ткемалевый соус Если перед вами на столе стоит дымящийся кусок зажаренного мяса, что может быть лучше, чем бутылочка ткемали рядом? Да что там говорить – и к рыбе он хорош, и к сыру, и к овощам... И летним днем, и зимним вечером, в России, Америке, Франции или Грузии... Универсальный, обожаемый соус.

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

2 кг зеленых слив ткемали или незрелой алычи
5–6 зубчиков чеснока
1 ч. л. приправы уцхо-сунели и молотого кориандра
1–2 острых красных перчика чили, по желанию
1 ст. л. соли
по веточке сухого зрелого укропа и кинзы
небольшой пучок травы омбало или мяты
свежая зелень (кинза, петрушка, рейхан, укроп) по вкусу

3 пол-литровые бутылки

1. Сливы положите в кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы она покрыла их. В воду положите сухие веточки укропа и кинзы. На среднем огне доведите до кипения, откиньте на сито и протрите мякоть в кастрюлю с толстым дном. Если сливы не очень кислые, отвар сохраните.
2. В полученную массу добавьте смесь измельченных специй. Дайте настояться 1 ч. Посолите. Добавьте измельченную свежую зелень и измельченный чили (по желанию).
3. Поставьте на медленный огонь и, непрерывно помешивая и понемногу доливая воду (или отвар от слив), сварите соус сметанной консистенции. Охладите, а затем перелейте в стерилизованные бутылки. Плотно закройте крышкой. Храните в прохладном месте.

1

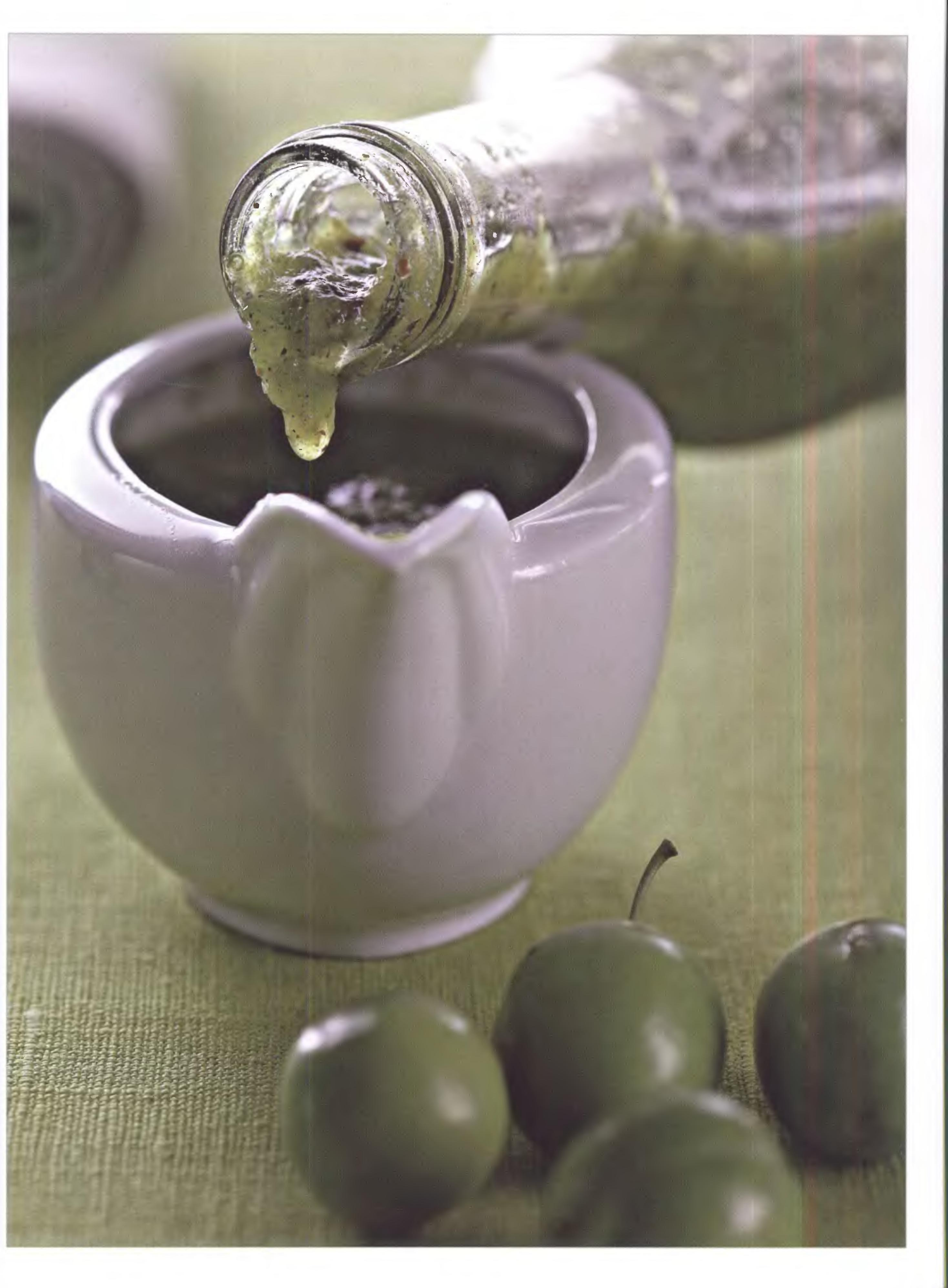


2



Совет гастронома

Красный ткемали варится примерно так же, но делается из спелых слив. Если вы хотите получить более сладкий соус, замените четверть кислых слив на какой-нибудь сладкий сорт типа чернослива.



Дукка Эту приправу в жарких странах Ближнего Востока и некоторых странах Африки чаще всего подают следующим образом: насыпают в неглубокую пиалу, в другую такую же пиалу наливают оливковое масло. Рядом кладут гору только что испеченных лепешек и едят их, сначала обмакивая в масло, а потом в дукку.

Начинайте готовить за 1 день до подачи

большая горсть сырого фундука
большая горсть сырого миндаля
1 ст. л. семян кориандра
1 ст. л. семян зиры
1/2 ч. л. сушеного тимьяна
4 ст. л. семян кунжута
щепотка морской крупной соли

1 банка 250–300 г

1. Обжарьте орехи в духовке при 220 °С 10 мин., помешивая. Сложите горячими в полотенце и энергично потрите, чтобы удалить шелуху.
2. Отдельно так же в духовке обжарьте кориандр, кунжут и зиру 5–7 мин.
3. Охладите, сложите в блендер или комбайн вместе с орехами, тимьяном и солью, измельчите в мелкую крошку.
4. Пересыпьте в банку с плотно закрывающейся крышкой (лучше всего с затвором и резиновой прокладкой), перед использованием дайте настояться 1 день. Храните в темном месте 3–4 месяца.

1



2

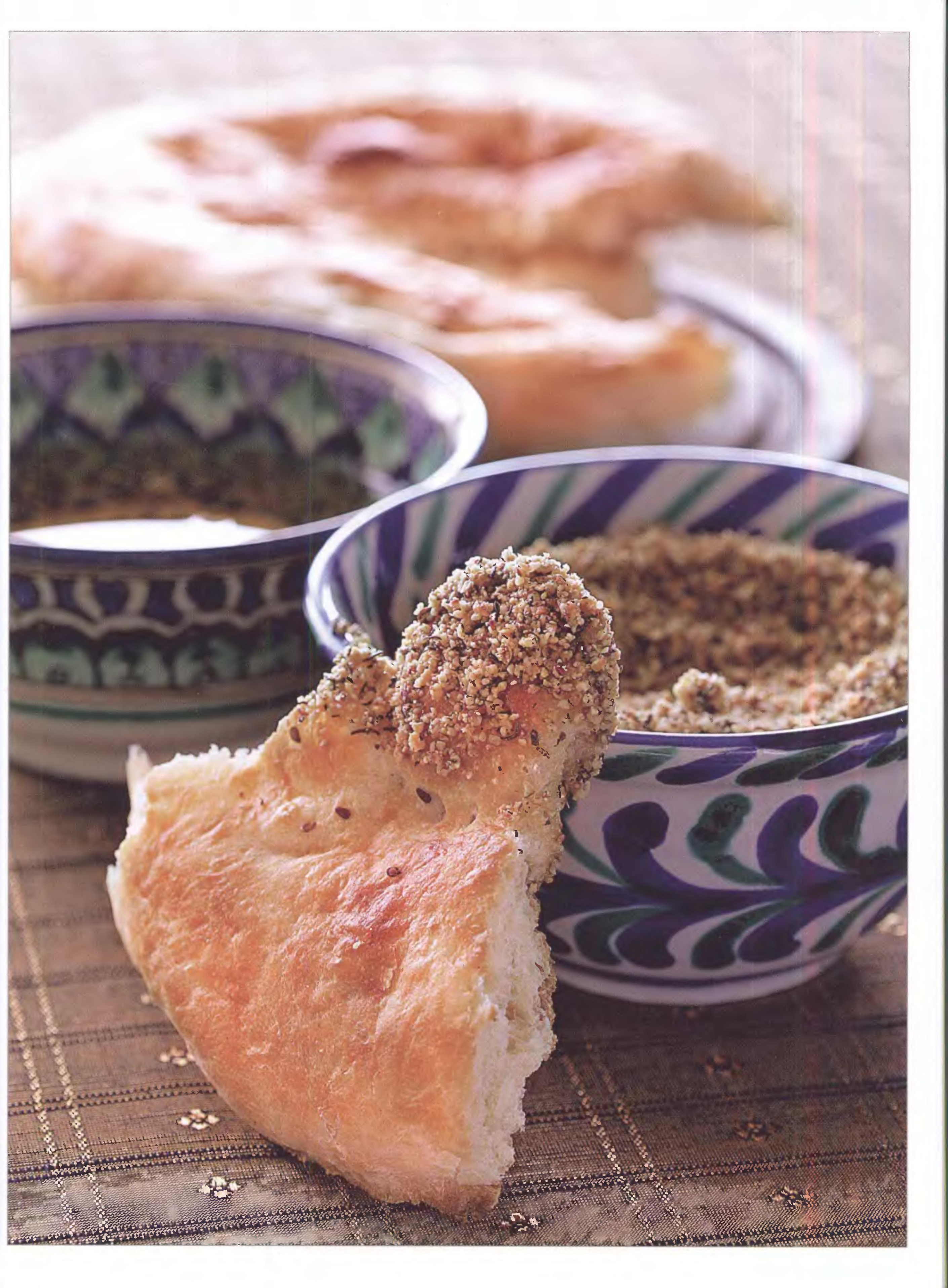


3



Совет гастронома

С дуккой очень вкусно запекать рыбу или мясо – особенно если вы прибавите к ней некоторое количество хорошего оливкового масла «экстра вирджин» и мелко порубленную зелень. Кроме того, в корочке из дукки получается замечательный жареный сыр типа сулугуни. Хороша она и в качестве добавки в кляр для креветок.



Яблочный уксус Когда наша приятельница сказала нам однажды, что накануне вечером не посмотрела премьеру какого-то модного фильма, потому что подготавливала все для домашнего яблочного уксуса, мы ей не поверили. Ну зачем, спрашивается, готовить уксус дома, когда его можно купить на каждом углу. А потом однажды сделали его сами. И поняли, что кино все-таки -- не самое важное из искусств. Кулинария важнее.

Начинайте готовить за 2 месяца до подачи

5 кг сладких яблок зимних сортов
большая горсть золотого изюма
4 ст. л. сахара
3 ст. л. меда

столько, сколько получится

1. Яблоки натрите на крупной терке вместе с кожурой и сердцевинной. Яблочное пюре положите в дубовую кадушку или большую стеклянную банку с широким горлом и залейте 1 л теплой кипяченой воды. Добавьте изюм и половину сахара. Емкость должна быть заполнена не больше чем на 3/4. Прикройте одним слоем марли и оставьте в темном помещении для брожения при комнатной температуре от 18 до 24 °С на 10 дней. 2-3 раза в день перемешивайте кашицу деревянной ложкой.
2. Затем процедите массу через полотняную ткань, хорошо отжимая кашицу. Получившийся сок снова налейте в кадушку или большую банку и добавьте оставшийся сахар, хорошо размешайте. Банку обвяжите марлей и снова поставьте в темное теплое место для второго этапа брожения.
3. Через 5 дней добавьте мед, перемешайте, закройте марлей и больше не трогайте.
4. Через 40-60 дней уксус будет готов. Брожение должно закончиться, а жидкость значительно посветлеть. Готовый уксус процедите через марлю и перелейте в сухие стерилизованные бутылки, герметично закройте. Храните в прохладном месте.

Совет гастронома

Перед закупориванием бутылки можете положить в каждую по веточке тимьяна для придания уксусу особого аромата.





Заготовки, которые можно пить, – это совершенно отдельная тема. Компоты – лебединая песня фруктов, ведь вам понадобятся только самые спелые и ароматные, при этом одновременно плотные и красивые. Домашние настойки и вина – возможность поиграть в патриархальный уклад, особенно если вы делаете их из фруктов и ягод со своего сада-огорода. Самодельные ликеры – выход на новый уровень изысканности... Выбирайте, что хотите.

Австрийский тыквенно-яблочный компот с гвоздикой По нашим меркам, это и не компот никакой вовсе. Скорее, десерт. Потому что пить его можно только если развести водой, очень холодной и желательно газированной. Хотя если вы сладстена – пейте прямо так, вам очень понравится.

Начинайте готовить за 1 день до подачи

1,2 кг сладких яблок
1,2 кг тыквы
5 стаканов сахара
сок 4 лимонов
2 стакана белого винного уксуса
4 стакана яблочного вина, сидра или
свежевыжатого яблочного сока
1/2 ч. л. молотой гвоздики

3 литровые банки

1. Очищенные от кожуры и семян яблоки нарежьте соломкой толщиной в мизинец. Из тыквы удалите семена, нарежьте тыкву крупными кубиками.
2. Залейте яблоки и тыкву уксусом, оставьте на 5–7 ч, часто промешивая снизу вверх. Затем откиньте на дуршлаг, дайте уксусу стечь.
3. В сотейнике смешайте лимонный сок с яблочным, сахаром и гвоздикой, доведите до кипения, готовьте, пока гвоздика не всплывет на поверхность. Сразу добавьте маринованные яблоки и тыкву, доведите до кипения.
4. Разлейте компот по стерилизованным банкам, готовьте в микроволновой печи на полной мощности 4 мин. Закатайте, переверните вверх дном и остудите. Компот готов через сутки.

Совет гастронома

Если вы любите мед, можете полностью заменить им сахар в рецепте – но учтите, что меда в заготовках всегда требуется примерно на четверть объема больше, чем сахара. С тыквой лучше всего сочетаются цветочный или акациевый мед.



Компот из айвы с лимонами Айва – один из самых наших любимых фруктов. Некоторые из нас доходят до такой степени фанатизма, что в айвовый сезон возят с собой пару плодов в машине в качестве самого что ни на есть натурального ароматизатора салона. Ну а варенья, желе, мармелады и пироги из айвы – это вообще чистый восторг. Компот с полным правом входит в эту компанию.

Начинайте готовить за 1 день до подачи

6 плодов зрелой айвы
3 лимона
4 стакана сахара
2 стакана белого сухого вина
2 стручка ванили

1 трехлитровая банка

1. Влейте в кастрюлю 7 стаканов воды и вино, выжмите сок из 1 лимона.
2. Айву оботрите тряпочкой от пушистого налета, ножом для чистки овощей аккуратно срежьте кожуру. Разрежьте каждый плод вдоль на четвертинки и удалите твердую сердцевину с косточками. Каждый обработанный кусок сразу же кладите в кастрюлю с водой и вином.
3. Когда вся айва готова, добавьте в воду разрезанные вдоль пополам или на четвертинки оставшиеся лимоны, поставьте на небольшой огонь и доведите до кипения. Готовьте до того момента, как айва станет мягкой, но не слишком, примерно 20 мин.
4. Откиньте фрукты на дуршлаг и разложите по стерилизованным банкам. Отвар верните в кастрюлю, добавьте разрезанные вдоль пополам стручки ванили и сахар. Доведите до кипения, варите 10 мин. Залейте фрукты сиропом, затем закройте банки и стерилизуйте 10–15 мин. Компот готов через день.

1



2



3



Совет гастронома

Разделявая айву, будьте очень осторожны – она совсем не так проста, как кажется. Дело в том, что у айвы очень твердая мякоть, поэтому в процессе очистки и разрезания легче легкого серьезно порезаться. Не пользуйтесь маленьким ножом – для того, чтобы нарезать айву на четвертинки или ломтики, лучше всего подойдет большой «шефский» нож.



Ягодный компот с травами Ягодные компоты любят все, особенно дети. А в этом варианте вы обеспечите их не только витаминами, но и лечебной силой разных трав. А главное, они этих трав и не заметят вовсе.

Начинайте готовить за 3 дня до подачи

1/2 кг черной смородины
по 300 г красной смородины
и малины
1 лимон
большой пучок мяты или мелиссы
2 стакана сахара

1 трехлитровая банка

1. Черную смородину протрите через сито. Пюре отставьте, жмых сохраните. Вскипятите 2 л отфильтрованной или бутилированной воды, добавьте сахар и жмых от черной смородины, доведите до кипения, готовьте 1 мин., полностью остудите и процедите через полотняную ткань или очень мелкое сито.
2. Лимон помойте щеткой, нарежьте вдоль на четвертинки. Красную смородину снимите с веточек. Затем верните смородиновый сироп в кастрюлю, поставьте на средний огонь. Доведите почти до кипения, добавьте мелиссу, дольки лимона, малину и красную смородину. Доведите до кипения, разлейте по стерилизованным литровым банкам.
3. Поставьте в микроволновую печь на полную мощность на 4 мин. и закатайте. Компот готов через 3 дня.

1



Совет гастронома

В этом компоте вы вполне можете использовать не только мяту или мелиссу, а также другие пряные или лечебные травы, но в меньших количествах:

розмарин
тархун
чабрец
шалфей
цветы липы



Компот из ревеня с имбирем Ревень – удивительный продукт, сильно, как нам кажется, недооцененный. Может быть, потому, что его обычно переваривают и он превращается в невразумительную кашу? Когда-то мы научились варить компот в европейском стиле (то есть почти десерт) у знаменитого британского шеф-повара Хестона Блюменталя – и потом тот же принцип использовали в приготовлении этого компота длительного хранения.

Начинайте готовить за 3 дня до подачи

1 кг ревеня
2 стакана сахара
5 ст. л. жидкого меда
5 см свежего корня имбиря
горсть засахаренного имбиря
(см. стр. 240)
2 стакана белого полусладкого вина
(можно игристого)
1–2 лимона

2 литровые банки

1. Свежий имбирь очистите, нарежьте тонкими полосками, 1 лимон тщательно вымойте с щеткой и тонко нарежьте. В кастрюле залейте имбирь и лимон белым вином и 1 л воды, доведите до кипения, всыпьте сахар, варите на среднем огне до полного растворения сахара, затем снимите с огня, добавьте мед, перемешайте и остудите. Закройте и поставьте в холодное место на 12 ч.
2. Ревень тщательно промойте, обсушите, удалите жесткие волокна, нарежьте мякоть кусочками длиной 4–5 см. Со второго лимона аккуратно срежьте кожуру так, чтобы была видна мякоть; нарежьте кружками или дольками.
3. Медово-имбирный сироп процедите. Положите кусочки засахаренного имбиря, а также подготовленный ревень и лимон в холодный сироп и на медленном огне нагрейте до температуры 65–75 °С (вам понадобится термометр). После чего снимите с огня.
4. Затем компот разлейте по горячим стерилизованным банкам. Закройте крышками, закатайте. Через 2 дня компот готов.

1



2



3



Совет гастронома

Этот слабоалкогольный компот можно пить просто так, разбавляя ледяной газированной водой, а можно процедить часть жидкости и уварить ее до состояния густого сиропа. Тогда с ним (не забывая и про сами фрукты) очень вкусно подавать мороженое и сорбеты или просто домашний творог.



Компот из сухого шиповника Казалось бы, как странно закрывать компот из сухофруктов! Его же можно каждый день сварить просто так! Ничего подобного. Вы никогда не получите от только что сваренного компота такого восхитительного аромата. Некоторым он напоминает детство – когда бабушка кормила нас с ложечки полезным шиповниковым сиропом...

Начинайте готовить за 24 ч до подачи

500 г сушеного шиповника
800 г сахара
2 палочки корицы
цедра и сок 1 апельсина

2 литровые банки

1. Замочите шиповник в 1,5 л теплой воды на 8–10 ч. Затем откиньте шиповник на дуршлаг и процедите настой через полотняную ткань или фильтр для кофе-машины.
2. Плоды шиповника можно надрезать и очистить от семян и волосков, а можно оставить как есть, целыми.
3. Влейте шиповниковый настой в кастрюлю, добавьте коричные палочки, цедру и сахар. Доведите до кипения на среднем огне, готовьте до полного растворения сахара. Затем положите в него шиповник и влейте апельсиновый сок. Снимите сироп с шиповником с огня. Закройте и оставьте настаиваться на 8–12 ч.
4. Откиньте шиповник на дуршлаг и переложите в стерилизованные небольшие банки. Сироп доведите до кипения, готовьте на минимальном огне 5 мин. Затем залейте им шиповник в банках. Закройте и по желанию стерилизуйте банки в горячей воде 10–12 мин.

1



3



4



Совет гастронома

Если у вас на даче растет свежий шиповник, можете сделать компот из него. Аромат будет другой – зато витаминов больше и время приготовления вы существенно уменьшите, поскольку замачивать свежий шиповник не нужно. Просто промойте его и все-таки удалите сердцевину с семечками и волосками. А дальше действуйте по рецепту, начиная с 3-го шага.



Хреновуха Русский народ всегда ценил и уважал хрен, что доказывает в первую очередь наш фольклор, а потом уж русская кухня. Но хреновые гастрономические достижения много потеряли бы, если бы не этот фантастический напиток. Нас им впервые напоил друг нашей близкой приятельницы Алексей, и мы тут же полюбили его как родного. Попробуйте хреновуху сами, а потом, когда первое потрясение пройдет – угостите своих иностранных друзей. Они этот вечер не забудут никогда (в самом положительном смысле, честное слово).

Начинайте готовить за 3–4 дня до подачи

1 л хорошей водки

1 крупный корень свежего хрена

5 ч. л. цветочного или лугового меда

1 литровая бутылка

1. При помощи ножа для чистки овощей очистите хрен от грубой кожуры. Мякоть очень острым ножом нарежьте длинными брусочками (длиной примерно 10 см) – у вас должно получиться примерно 12–15 таких брусочков.
2. Положите получившиеся брусочки в литровую бутылку. Влейте в небольшую емкость немного водки, добавьте мед и размешайте до полного растворения. Затем влейте получившуюся смесь в бутылку с хреном.
3. Влейте в бутылку водку под горлышко (обычно не влезает около 100 мл). Укупорьте и настаивайте в темном месте при комнатной температуре 3–4 дня. После этого процедите (хрен выбросьте) и подавайте сразу или в течение нескольких месяцев.

Совет гастронома

Подавать к этой настойке лучше «подобное», но поскольку хреном просто так не закусишь, приходится выкручиваться. Из выкрутасов лучше всего подходит сочетание черного хлеба (например, бородинского) с острым хреном – и чего-то более мягкого и нейтрального. Например:

свежего молодого сыра (сулугуни, адыгейский, чечил)
 слабосоленого лосося или форели
 лосося или форели холодного копчения
 домашней колбасы
 соленого сала
 нежирного бекона



Клубнично-смородинное вино Домашнее виноделие – не самое простое занятие. Новичков должна утешать одна мысль: когда-то, не так давно, все вино на свете было домашним – и ничего, справлялись. Кроме того, клубничное вино – одно из самых простых, хотя и очень вкусное. Но действовать все же надо строго по инструкции.

Начинайте готовить за 2 месяца до подачи

1,5 кг спелой клубники
1/2 кг красной смородины
горсть золотого изюма
1,5 кг коричневого сахара
1 лимон

около 3 л

1. Из сахара и 2 л воды сварите на медленном огне сахарный сироп. Как только вода закипит, добавьте нарезанный дольками лимон, снимите с огня и полностью остудите. Ягоды переберите (не мойте!), у клубники удалите плодоножки, смородину оставьте на веточках.
2. Разомните ягоды пестиком. В широкую стерилизованную бутыл с узким горлышком положите ягодное пюре и изюм, влейте сироп с лимонными дольками, перемешайте. Бутыл должна быть заполнена не больше чем на 3/4. Закройте тряпочкой и оставьте в темном месте при комнатной температуре на 6–8 дней. 2 раза в день размешивайте содержимое длинной палочкой.
3. Затем аккуратно перелейте образовавшийся сок в чистую бутыл так, чтобы не поднялась ягодная масса. Закройте бутыл пробкой с трубкой, опустив ее в емкость с водой. Оставьте еще на 6–8 дней.
4. Затем аккуратно, не поднимая осадка, перелейте вино в чистые бутылки, закройте пробками и оставьте в прохладном темном месте на 50–60 дней.

Совет гастронома

Вы можете сделать это вино крепленным. Для этого перед тем, как разливать вино по бутылкам, добавьте в него от 1/2 л до 1 л водки или спирта.



Яблочное вино с черносливом У домашнего яблочного вина фантастический запах. Открыв бутылку и тихонько убедившись, что вино паче чаяния не превратилось в уксус, налейте его в открытый графин – пусть гости и домочадцы наслаждаются ароматом. А если вдруг все-таки превратилось, не расстраивайтесь: хороший яблочный уксус никому еще не помешал.

Начинайте готовить минимум за 3–4 месяца до подачи

10 кг «местных» кисло-сладких сочных яблок зимних сортов
1 кг чернослива
коричневый сахар

около 3,5 л

1. У яблок удалите семечки, мякоть с кожурой натрите на мелкой терке, сложите в стерилизованную широкую емкость, залейте 1 л воды. Чернослив измельчите, добавьте в яблочное пюре и перемешайте. Оставьте на 2 дня открытым при комнатной температуре, размешивая 3 раза за день. Еще 1 день массу не трогайте.
2. Затем соберите всплывшую на поверхность мезгу при помощи сита, отожмите сок. В оставшееся сусло добавьте сахар из расчета 250 г сахара на 1 л жидкости. Перелейте сусло в стерилизованную бутыл так, чтобы она была заполнена не больше, чем на 3/4 объема.
3. Герметично закройте бутыл (можно использовать детский пластилин), вставив в герметик длинную резиновую трубочку. Конец трубочки опустите в емкость с водой, на 3 см ниже уровня воды. Оставьте вино бродить в темном месте при температуре около 20 °C на 30–40 дней. Из трубочки должен перестать выходить газ.
4. Затем слейте вино с осадка в стерилизованную бутыл «под горлышко», не оставляя места для воздуха, и оставьте созревать на 3–4 месяца. Затем еще раз слейте с осадка и разлейте по бутылкам. Это вино можно пить сразу или выдерживать до 1,5 лет.

Совет гастронома

Если вам не нравится слегка копченый запах чернослива, можете заменить его половиной того же количества хорошего изюма и прибавить еще килограмм яблок, можно другого сорта, более ароматного и кислого, например.



Сливовая наливка Подобные этой сливянке напитки – прерогатива юга нашей страны, Украины и Балкан. Ну и что, нам теперь такими яствами только на отдыхе наслаждаться? Нет уж, мы будем действовать по известному принципу о спасении утопающих...

**Начинайте готовить
за 6–8 месяцев до подачи**

спелые сливы сорта чернослив или
венгерка
водка
коричневый сахар

столько, сколько получится

1. Сливы наколите в нескольких местах толстой иглой или слегка надсеките крест-накрест на одном из «полюсов».
2. Уложите сливы в большую бутыл с широким горлом и залейте водкой под горлышко. Плотнo укупорьте. Поставьте бутылку со сливами в нежаркое темное место на 40–50 дней.
3. Затем слейте водку в другую бутыл, укупорьте. В бутыл со сливами насыпьте столько сахара, чтобы он закрыл сливы. Укупорьте и снова оставьте в прохладном месте на 12–15 дней.
4. Затем слейте из бутыл со сливами образовавшийся сок и смешайте с настоящей на сливах водкой. Процедите через полотняную ткань или фильтр для кофе-машины, разлейте по бутылкам, закройте пробкой и залейте сургучом или парафином. Оставьте в темном прохладном месте на 6–8 месяцев.

Совет гастронома

Во-первых, оставшиеся от процесса сливы тоже можно есть – правда, не детям. Во-вторых, не менее замечательный напиток можно сделать из абрикосов – выбирайте мелкие сорта и используйте их, пока абрикосы уже спелые, но еще твердые – чтобы из них можно было, аккуратно надрезав, удалить косточки. В абрикосовых косточках, хоть и в малых дозах, содержится синильная кислота – и чтобы не подвергать себя ненужному риску, лучше их не использовать.



Сливочный ликер Да, конечно, Bailey's и Irish Cream продаются в любом магазине с широким алкогольным ассортиментом. Но во-первых, стоят довольно дорого. Во-вторых, вот лично вы, может быть, любите покрепче. Или послаще. И что теперь – в готовый ликер спирт добавлять или сгущенное молоко? Давайте лучше мы его дома сделаем...

Начинайте готовить за 2–3 дня до подачи

1 стакан ячменного виски
4 желтка
2/3 стакана коричневого сахара
2 стакана жирных сливок

1 литровая бутылка

1. Вскипятите 1 стакан воды в небольшом сотейнике, добавьте сахар, готовьте до полного растворения сахара. Перелейте сироп в жаропрочную миску, слегка остудите.
2. Влейте сливки в сироп, тщательно перемешайте венчиком. Поставьте миску на паровую баню (широкую кастрюлю, на 1/3 заполненную слабо кипящей водой) и по одному добавляйте желтки, каждый раз очень тщательно вымешивая. Огонь под «баней» должен быть минимальным.
3. Варите до загустения, 15–20 мин. Снимите миску с «бани», остудите, влейте виски, перемешайте, процедите через мелкое сито.
4. Перелейте ликер в стерилизованную бутылку, закройте, дайте настояться в темном месте 2–3 дня.

1



2



Совет гастронома

В качестве основного алкоголя для этого ликера вы можете использовать:

водку
белый или темный ром
куантро
чистый спирт
шнапс
коньяк





Ореховая настойка Однажды мы поехали в Закарпатье, в город Ужгород. Как нас там принимали! Какой там народ замечательный! А поев у бабушки Каролины Михайловны фасолевого супа с домашней колбасой, кукурузной каши с сыром, голубцов и вареников с повидлом да еще и запив этой сладкой, но довольно серьезной настойкой, совсем было решили там остаться. Но дела все, дела...

Начинайте готовить за 1 месяц до подачи

1 бутылка хорошей водки (0,5 л)
5–6 незрелых грецких орехов
1 небольшой лимон
1 небольшой апельсин
горсть темного крупного изюма

1 пол-литровая бутылка

1. Орехи обработайте так, как сказано на стр. 154.
2. Изюм тщательно промойте. Апельсин и лимон вымойте с щеткой. Срежьте с лимона и апельсина 2/3 кожуры вместе с частью мякоти.
3. Уложите изюм, обработанные целые орехи и кожуру цитрусовых в стеклянную емкость, залейте водкой. Настаивайте 1 месяц. Можно подавать настойку холодной.

Совет гастронома

Если у вас нет возможности добыть незрелые орехи, вы можете заменить их зрелыми, но только не целиком. Расколите 10–12 свежих орехов, достаньте ядра и выньте перегородки. Замените в рецепте целые орехи этими ядрами и перегородками. Настойка получится менее ароматной и не такой темной, но все равно очень вкусной.





Джемы, варенья и конфитюры – отличный пример того, что арифметика в нашем мире правит не всегда, и один плюс один не обязательно равно двум. Вот берем мы один фрукт и один сахар, смешиваем – и в результате получаем одну совершенно новую субстанцию. Да такую, что оторваться от нее даже самым заядлым математикам самого разного возраста бывает очень непросто...

Вишневый джем с фисташками и коньяком У этого джема очень приятная фактура желе с сочными ягодами и плотными орешками. Коньяк и легкий запах миндаля придают ему еще больше очарования.

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

1,5 кг вишен
600 мл натурального яблочного сока
без сахара
горсть сырого очищенного миндаля
100 г очищенных фисташек
4 лимона
100 мл коньяка
1 кг специального сахара
для варенья с пектином

3 литровые банки

1. Удалите из вишен косточки. Из лимонов выжмите сок, а цедру нарежьте кусочками. В кастрюлю засыпьте вишни, сверху полейте лимонным соком.
2. В сотейнике смешайте измельченный миндаль и кусочки цедры, залейте водой. Доведите до кипения, затем варите на среднем огне около 45 мин. (цедра должна развариться).
3. В кастрюлю с вишнями добавьте яблочный сок и фисташки. После закипания накройте крышкой и варите около 30 мин.
4. Отвар из миндаля и цедры процедите сквозь мелкое сито, выжимая при этом тщательно жидкость из смеси (орехи больше не понадобятся). Вылейте процеженную жидкость в кастрюлю с вишнями. Перемешайте и варите 5 мин.
5. Добавьте сахар и помешивайте, пока он полностью не растворится. Варите 5 мин. Влейте коньяк и варите еще 5 мин. С загустевшего джема снимите пену, разлейте в стерилизованные банки и сразу же герметично закройте их.

Совет гастронома

Специальный сахар для варенья с содержанием пектина, дающим вашим сладким заготовкам некую желеобразность, продается в большинстве супермаркетов. Надо помнить одну его особенность – нагревать такой сахар можно только один раз. При повторном нагревании он теряет все свои дополнительные преимущества.



Цитрусовый джем Вообще-то это не джем, а мармелад – в англо-американском понимании этого слова. Само слово образовалось от португальского *marmelo*, айва. Поначалу эту сладость делали именно из айвы, а потом стали делать из цитрусовых. У англичан мармелад – одна из составляющих завтрака, его мажут на поджаренные тосты, и вкус у него горьковатый. Американцы любят сладкий мармелад и едят с ним оладьи. Мы любим и тот, и другой – и часто едим ложкой из банки.

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

2 крупных розовых грейпфрута
3 крупных апельсина
4 крупных лимона
12 стаканов сахара
1 ст. л. сливочного масла

4 пол-литровые банки

1. Фрукты вымойте щеткой, высушите и нарежьте небольшими кусочками вместе с кожурой. Выберите косточки и сложите их в полотняный мешочек.
2. Фрукты поместите в кастрюлю с 1,8 л холодной воды. сюда же положите мешочек с косточками. Доведите до кипения и варите джем на маленьком огне около 1,5 ч.
3. Мешочек выньте – он больше не понадобится, добавьте сахар. На медленном огне, непрерывно помешивая, полностью растворите сахар.
4. Увеличьте огонь и варите джем до тех пор, пока он не загустеет, 30–50 мин. Добавьте сливочное масло. Сразу же разливайте по стерилизованным банкам, пока джем еще горячий. Закройте и храните в прохладном месте.

Совет гастронома

Пропорции цитрусовых в этом джеме вы можете менять по своему вкусу (чем больше грейпфрутов, тем больше в джеме горечи). Если хотите придать джему красивый красноватый оттенок, добавьте очищенную от сердцевины и мелко нарезанную айву.



Варенье из груш с брусникой Когда дети болеют, их хочется, с одной стороны, утешать, жалеть и баловать; а с другой – немедленно вылечить. Обе поставленные задачи существенно облегчаются с помощью этого конфитюра: он очень вкусный и страшно полезный. Здоровым детям, так же как и здоровым взрослым, его нужно есть тоже. Для профилактики.

Начинайте готовить за 2 ч до подачи

1,4 кг твердых груш
800 г брусники
сок и цедра 1 лимона
1 кг сахара

3 литровые банки

1. Груши очистите от кожицы, вырежьте середину (сохраните «хвостики» нетронутыми), очистки не выбрасывайте. Мякоть нарежьте дольками.
2. В большую миску положите дольки груш, сбрызните их лимонным соком, накройте пленкой и отставьте.
3. В большой сотейник всыпьте бруснику, грушевые очистки и лимонную цедру. Залейте 600 мл воды. Доведите до кипения, убавьте огонь и накройте крышкой. Варите, помешивая, приблизительно 20 мин., пока ягоды брусники не превратятся в кашу. Пропустите получившуюся массу через мелкое сито.
4. Брусничную массу переложите в кастрюлю, добавьте груши, сахар и подогрейте, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Варите конфитюр, пока он не загустеет, 30–40 мин. Снимите пену, разлейте в стерилизованные банки и сразу герметично закройте их.

1



3



Совет гастронома

Пену с варенья удобнее снимать обратной, выпуклой стороной ложки – тогда вы не забираете каждый раз солидную порцию сиропа. Есть еще один способ избавиться от пенки – положить в варенье немного сливочного масла, оно «съест» пену.



Лимонный крем В русском гастрономическом сообществе очень долго шли дебаты – как лучше перевести название знаменитого английского десерта lemon curd. Предлагались десятки вариантов, но остановились на лимонном креме. В начале перестройки, когда мы начали ездить за границу, этот продукт был одним из первых потрясений. И мы возили тяжеленькие баночки, наполненные нежным терпко-сладким содержимым, из Лондона, переплачивая за перегруз. А потом приглашали друзей на чай и кормили начиненными «лемонкёрдом» тарталетками или мазали его на тосты... И почему мы тогда не догадывались делать его дома?

Начинайте готовить за 2 ч до подачи

350 г сахарной пудры
4 яйца
4 крупных лимона
100 г сливочного масла

1 пол-литровая банка

1. Снимите цедру с лимонов, затем выжмите сок.
2. В жаропрочную миску вылейте лимонный сок, добавьте цедру, сахар и масло. Поставьте на водяную баню. Нагревайте, помешивая время от времени, до тех пор, пока масло не растает, а сахар не растворится.
3. Хорошо взбейте яйца и добавьте в миску с маслом. Продолжайте варить приблизительно 20 мин. Смесь должна быть такой консистенции, чтобы достаточно густо покрывать деревянную ложку.
4. Наполните кремом стерилизованные банки, герметично закройте.

1



3





Ромовый горшочек Это традиционный немецкий рецепт, существует в десятках вариантов. Делают rumtopf, чтобы к Рождеству получить суперфруктовый десерт. Начинают готовить в июне – с самых ранних ягод – и потом что-нибудь добавляют все лето, продолжая летними, а потом осенними фруктами и даже сухофруктами. Мы вам предлагаем один из самых базовых рецептов – меняйте в нем ингредиенты в зависимости от того, что растет в вашем саду, и добавляйте любимые пряности по вкусу. Только не забейте вкус рома!

Начинайте готовить за 6 месяцев до подачи

любые фрукты и ягоды (клубника, сливы, вишня, персик, малина, клюква, черника, крыжовник, груши, яблоки)

На каждый килограмм фруктов:
1/2 кг сахара
минимум 2 стакана светлого рома

столько, сколько получится

1. Первые ягоды и фрукты переберите и порежьте, если необходимо, небольшими кусочками. Добавьте половину нужного количества сахара, перемешайте и оставьте приблизительно на 1 ч.
2. Переложите фрукты и ягоды вместе с оставшимся сахаром в приготовленную посуду, например, большую бутыл с широким горлом или банку (это и будет ваш «ромовый горшочек»). Залейте ромом так, чтобы он полностью накрывал фрукты (приблизительно на толщину пальца). Закройте кастрюлю и поставьте в прохладное место.
3. Повторяйте то же самое с другими фруктами и ягодами до тех пор, пока ваш ромовый горшочек не наполнится. Следите за тем, чтобы рома было достаточно, и в случае необходимости доливайте до нужного уровня. Очень важно, чтобы фрукты всегда были полностью покрыты ромом.
4. После того, как вы сделали последнюю закладку фруктов или ягод, оставьте напиток настояться примерно 6 недель. Потом можно разложить его по банкам поменьше.

Совет гастронома

Когда немцы едят свой рамтопф на Рождество, они обычно подают вместе с ним ванильное и ягодное мороженое и домашние мягкие вафли, которые так вкусно в него обмакивать...



Персики в вине К сожалению, эти прекраснейшие персики в реальности выглядят совсем не так красиво, как «искусственные» – из компотов в жестяных банках. Это потому, что мы туда не кладем никаких добавок и консервантов. Зато добавляем вкусное вино и пряности.

Начинайте готовить за 5 ч до подачи

1,5 кг зрелых крепких персиков
500 г сахара
1 стакан сухого белого вина
1 ст. л. лимонного сока
1/2 ч. л. молотой корицы
1/4 ч. л. имбирного порошка
бутоны гвоздики

1 двухлитровая банка

1. Персики бланшируйте 2 мин. в кипящей воде, обдайте холодной водой. Гвоздику хорошо промойте.
2. Снимите с персиков кожицу и вдавите в каждый гвоздику. Персики должны напоминать ежиков с очень редкими колючками.
3. Вскипятите 1,5 стакана воды, добавьте сахар, корицу, имбирь. В сироп аккуратно опустите персики. Варите 10 мин. и оставьте настаиваться 3–4 ч.
4. Сахарный раствор слейте в другую кастрюлю, в персики добавьте вино и лимонный сок. Доведите до кипения и варите почти до размягчения.
5. Деревянной ложкой персики переложите в теплые стерилизованные банки. Отвар доведите до кипения и сразу же залейте им персики (до краев банок). Банки герметично закройте, переверните вверх дном и оставьте охлаждаться.

2

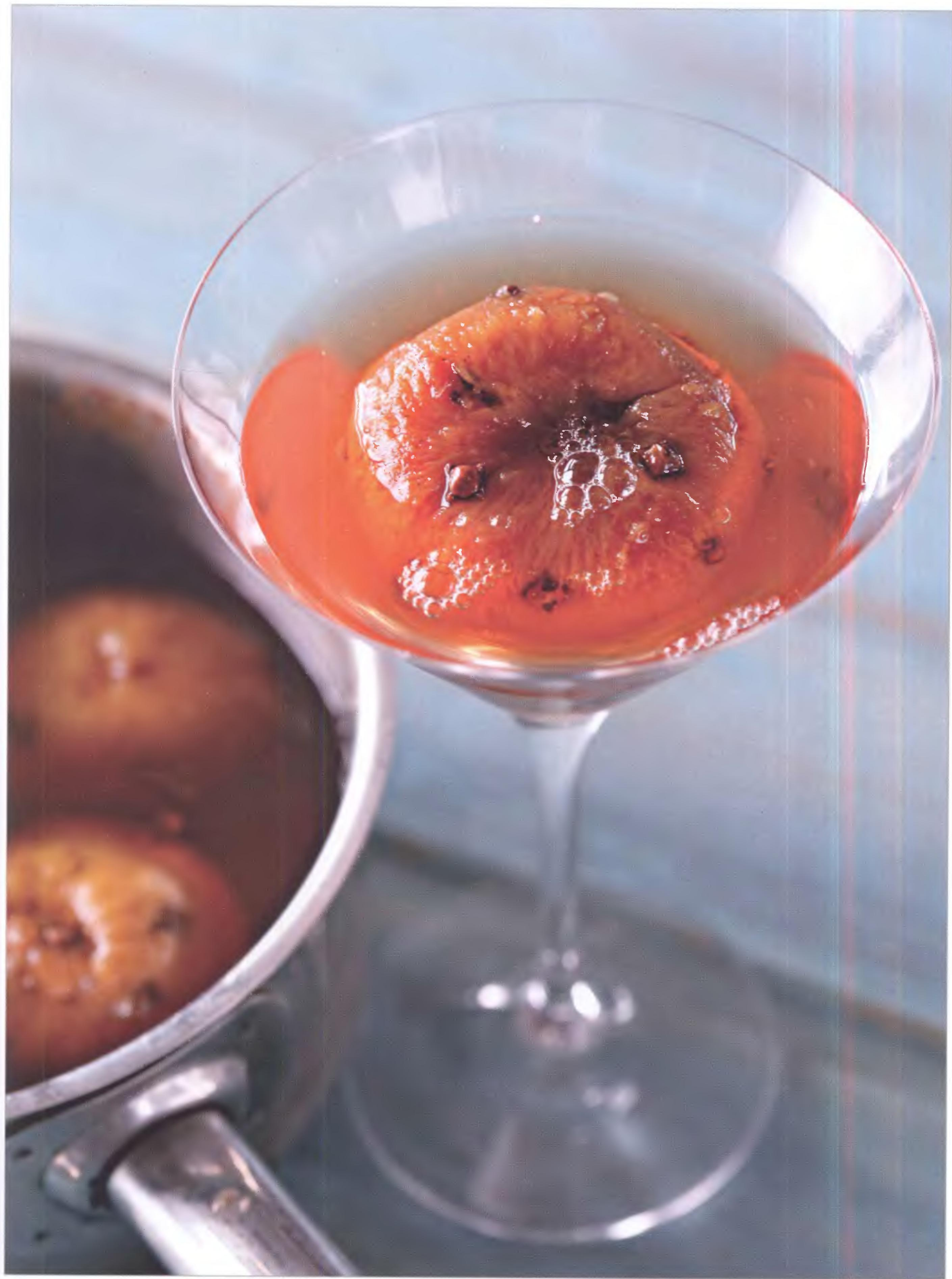


3



Совет гастронома

Если вы хотите получить более сладкое и насыщенное ароматами блюдо, возьмите вместо сухого белого какое-нибудь десертное или крепленое вино. Особенно хороши будут персики в мадере или портвейне.



Тыквенный конфитюр с мандаринами Сколько мы за свою гастрономическую жизнь перепробовали всяких варений-конфитюров – даже страшно считать. Этим нас накормили когда-то в Узбекистане, и забыть его мы не в состоянии. Немного экзотики – и теперь он кажется нам идеальным.

Начинайте готовить за 14 ч до подачи

1 кг мякоти тыквы
500 г мандаринов
4 лимона
4 см свежего корня имбиря
1 кг коричневого сахара
щепотка семян кардамона
1,5 ст. л. топленого масла

2 двухлитровые банки

1. Тыкву очистите: удалите кожуру, волокна и семечки. Нарежьте крупными кубиками. Сложите в миску. Добавьте очищенный и мелко порубленный имбирь, натертую цедру 1 лимона и четвертую часть всего количества сахара. Накройте крышкой и поставьте настаиваться на 8–12 ч.
2. В кастрюлю налейте чуть меньше 2 л воды, опустите в нее целые неочищенные мандарины и доведите до кипения. Варите на слабом огне 1 ч. Охладите, выньте мандарины, порежьте дольками и удалите косточки. Мандариновый отвар отставьте.
3. Из лимонов выжмите сок. Оставшиеся лимонные корки мелко нарежьте и всыпьте в мандариновый отвар. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите на медленном огне 30 мин. Сняв крышку, варите еще 15 мин.
4. Готовый отвар пропустите через мелкое сито, тщательно отжимая лимонную кашицу. Получившуюся жидкость перелейте в чистую кастрюлю. Добавьте лимонный сок, мандарины и тыквенную мякоть. Доведите до кипения, всыпьте кардамон и варите на медленном огне 30 мин.
5. Растворите в получившейся массе оставшийся сахар и варите конфитюр, пока он не загустеет. Добавьте масло. Перелейте готовый конфитюр в стерилизованные банки и сразу же герметично закройте их.

1



2



3



Совет гастронома

На вкус этого конфитюра больше всего влияют мандарины. Выберите кисло-сладкий сорт с плотно прилегающей кожурой. Правильные мандарины должны быть по ощущениям тяжелыми для своего размера, когда вы берете их в руку.



Протертые ягоды с сахаром Каждая порядочная мама просто обязана обеспечить своего ребенка баночкой-другой таких ягод. Сахара в них, конечно, немало – зато в полной сохранности все витамины. Наши мамы разводили нам протертые с сахаром ягоды водой, и получался прекрасный домашний морс. Нужно было выпивать по 400-граммовой баночке в день, чтобы быть здоровыми и веселыми. Мы выпивали... С тех пор здоровые, веселые и все еще любим этот морс.

Начинайте готовить за 2 ч до подачи

1 кг лесных или садовых ягод
(малина, черника, клюква
или черная смородина)
1,5 кг сахара

2 литровые банки плюс
еще 1 четырехсотграммовая

1. Ягоды переберите и обсушите.
2. Положите ягоды в эмалированную посуду и хорошо разотрите толкушкой. Добавьте сахар и тщательно перемешайте.
3. Наполните ягодами сухие стерилизованные банки. Сверху слегка посыпьте сахарным песком и закройте. Ягоды будут готовы через 2–3 дня, когда сахар полностью растворится. Храните в холодильнике.

1



2



Совет гастронома

Если у вас нет возможности хранить протертые ягоды в холодильнике, нужно увеличить количество сахара (соотношение сахара к ягодам должно быть не меньше 2:1).



Киевское сухое варенье Почему оно киевское? И почему варенье? «Сухим вареньем» в старину называли цукаты. А такое цукатное ассорти родом с киевского Подола, где когда-то располагалось множество частных кондитерских цехов по его изготовлению. Оттуда киевское варенье поставлялось не только к российскому императорскому двору, но и в столицы всего мира: Лондон, Париж, Пекин...

Начинайте готовить за 3 дня до подачи

2 кг фруктов и ягод (яблоки, груши, сливы, вишня, черноплодная рябина)

1 л осветленного яблочного сока

500 г обычного сахара

1 стакан мелкокристаллического сахара

2,5 кг

1. Из слив и вишен выньте косточки, сливы разрежьте пополам. Яблоки и груши очистите от кожуры и сердцевин, нарежьте средними кубиками. Рябину снимите с веточек.
2. Все смешайте в кастрюле с толстым дном или тазу для варки варенья. В сотейник налейте яблочный сок, всыпьте обычный сахар, добавьте 2 стакана воды, доведите до кипения и варите до полного растворения.
3. Залейте фрукты кипящим сиропом, дайте остыть 2–3 ч. Доведите до кипения на маленьком огне, варите 5–7 мин., снимите с огня и оставьте на 4–6 ч. Повторите эту операцию еще 4 раза.
4. После последнего раза выньте фрукты из горячего сиропа шумовкой и выложите на мелкую решетку или сито ровным слоем; снизу поставьте таз с кипятком. Когда он остынет, замените кипятком на новый; потом еще раз – от воздействия пара фрукты станут менее липкими, а весь сироп стечет.
5. Обсыпьте их мелкокристаллическим сахаром и выложите на противень. Сушите в духовке при 80–100 °С 3 ч. Храните в банках или деревянных коробках, переложив бумагой.

4



Совет гастронома

Чтобы сделать киевское варенье более пикантным, вы можете перед обработкой замочить фрукты и ягоды на 2–6 ч в коньяке или роме. Кроме того, при обсыпке можете добавить в мелкокристаллический сахар немного ароматизированного (см. стр. 22).



Клюква в сахарной пудре Это такая классика жанра – как леденцы монпасье или конфеты «Мишки на севере», – что про нее и рассказывать ничего не нужно. Просто сидите перед телевизором и едите – одну за другой, одну за другой...

Начинайте готовить за 2–3 ч до подачи

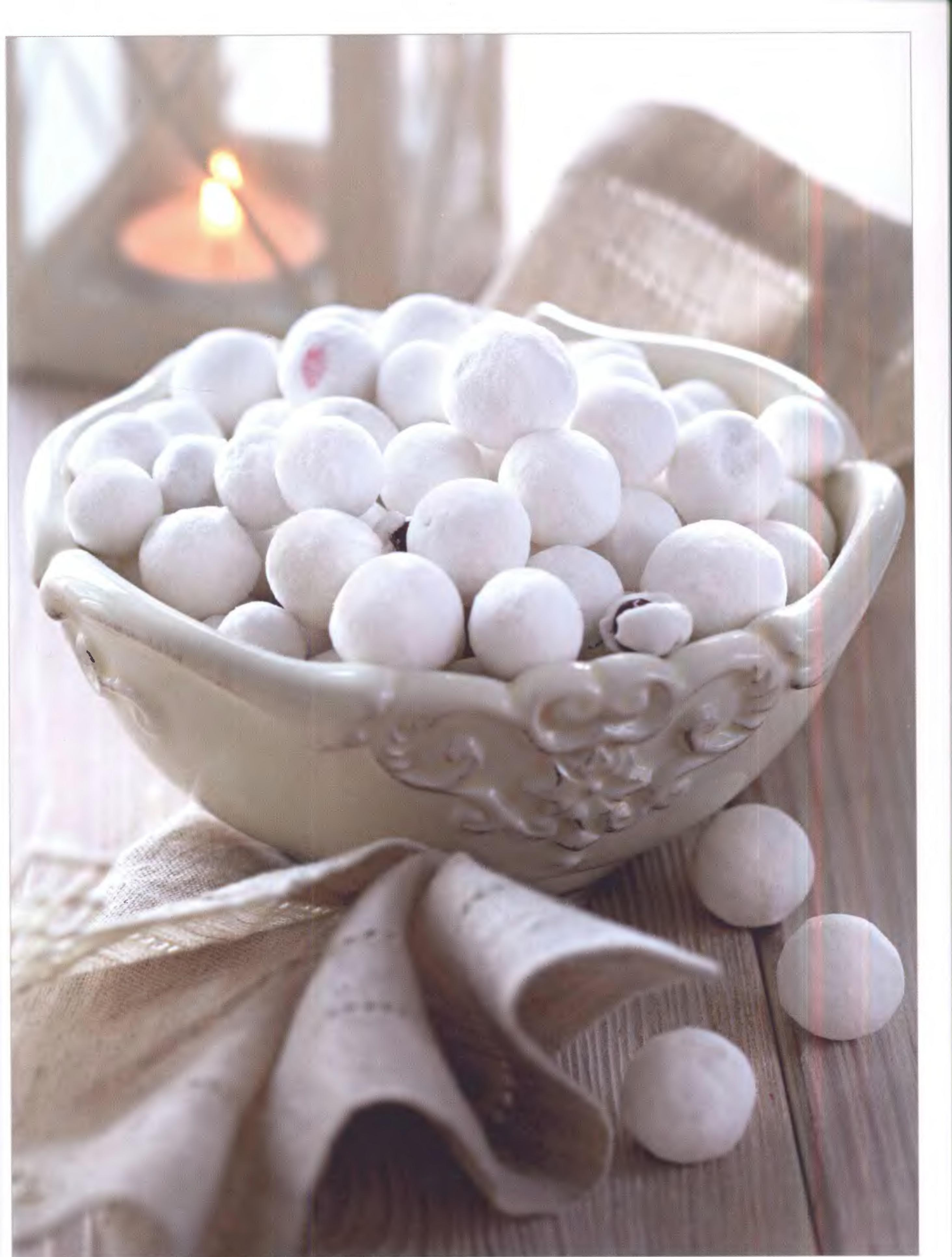
1 кг свежей клюквы
2 белка
1 кг сахарной пудры

2 кг

1. Вам потребуются крупные спелые ягоды. Очистите их от веточек и листиков и очень хорошо просушите.
2. Белки слегка взбейте вилкой и смешайте их с клюквой.
3. Выложите ягоды в сито и дайте стечь излишкам белка.
4. Порциями обваляйте клюкву в сахарной пудре, подсушите на пергаменте 2–3 ч и переложите в картонные коробки.

Совет гастронома

Клюкву в сахаре здорово делать вместе с детьми. Кроме клюквы в сахарной пудре можно «запасать» бруснику – но только самую крупную и самую спелую.



Цукаты из дынных корок Когда вам в дождливый или снежный вечер захочется вспомнить о лете, выньте из шкафчика коробку с этими цукатами, откройте и сначала просто вдохните. А потом уже начинайте есть – лучше всего запивая горячим душистым зеленым чаем.

Начинайте готовить за 5–6 дней до подачи

2–3 небольшие дыни с гладкой толстой коркой общим весом 3–4 кг

сок 1 лимона

1 кг сахара

столько, сколько получится

1. Дыню вымойте и срежьте верхний слой кожицы толщиной не более 2 мм. Разрежьте дыню на куски, удалите ложкой мякоть до твердого слоя (мякоть здесь не понадобится).
2. Корки нарежьте тонкими полосками и бланшируйте в кипятке с добавлением 2 ст. л. лимонного сока 3–4 мин. Откиньте на дуршлаг, облейте холодной водой и обсушите.
3. Сварите сироп из 750 г сахара и 1/2 л воды до полного растворения сахара и залейте им дынные корки. Готовьте на слабом огне 10–12 мин., дайте настояться 8–10 ч.
4. Эту процедуру повторите еще дважды. Третий раз при варке добавьте еще 2 ст. л. лимонного сока. Получившуюся смесь откиньте на дуршлаг и дайте стечь жидкости в течение 1 ч.
5. Выложите корки на сито и поставьте сушиться в едва нагретую (до 40 °С) духовку на 1 ч. Выньте, посыпьте оставшимся сахаром и оставьте при комнатной температуре на 2–3 дня. Храните в закрытом сухом контейнере.

Совет гастронома

Оставшуюся дынную мякоть вы можете легко превратить в совершенно божественный напиток. Сложите мякоть в блендер, добавьте листья мяты, немного меда, лед и газированную воду. Взбейте до однородности и пейте.



Десерт из кокоса с ромом Притом, что кокосы продаются теперь даже в самых отдаленных от центра овощных магазинах, покупают их довольно редко – просто не знают, как использовать. А ведь из них можно сделать столько замечательных десертов! Вот, например, этот – нечто среднее между вареньем и сухофруктами.

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

2 целых кокоса в скорлупе
1 крупный лимон
5 стаканов сахара
сок 3 лаймов
большая горсть золотого изюма
1/2 стакана рома

1 двухлитровая банка

1. Кокосы расколите, уложив в пакет, накрыв сложенным в несколько раз полотенцем и сильно ударив сверху молотком или другим тяжелым предметом.
2. Аккуратно очистите кокос от расколовшейся скорлупы и затем при помощи ножа для чистки овощей – от жесткой коричневой кожуры. Нарежьте мякоть мелкими кубиками, положите в кастрюлю, добавьте 4 стакана воды и мелко натертую цедру лимона. Оставьте настаиваться 30 мин.
3. Добавьте сахар и сок 1,5 лайма. Поставьте на средний огонь и варите под крышкой 1 ч. Время от времени помешивайте.
4. Постепенно введите 1/2 стакана кипятка, оставшийся лаймовый сок и ром. Кипятите на медленном огне 1 мин. Затем добавьте изюм. Перелейте в стерилизованную банку и сразу же герметично закройте.

1

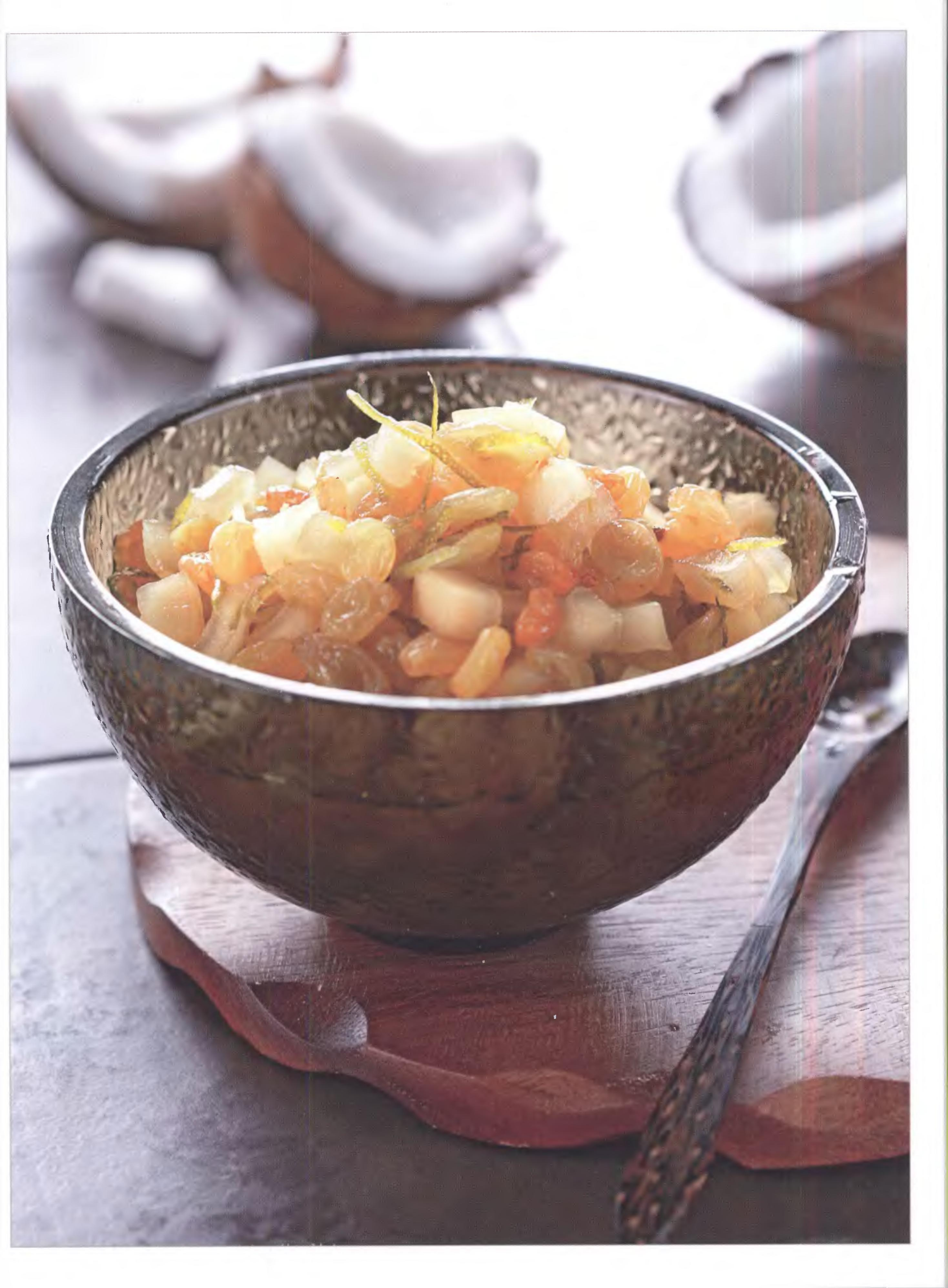


3



Совет гастронома

Этот десерт можно подавать к чаю (особенно хорошо к красным чаям с гибискусом или ройбушу), а также «приправлять» им мороженое, густые коктейли. Очень вкусно добавлять такой кокос в фруктовые салаты.



Засахаренный имбирь В длинном ряду сухофруктов засахаренный имбирь представляет собой совершенно особую ценность. Его редко кто отваживается есть просто так – несмотря на замачивание и варку, он все равно остается довольно острым. Но есть такие десерты, которые без него просто невозможно приготовить! Например, традиционный рождественский пудинг. Или компот из ревеня на стр. 200...

Начинайте готовить за 4 ч до подачи

2 больших куска корня имбиря
(каждый по 7–8 см)

1 стакан сахара

1 ч. л. соли

10 порций

1. Имбирь очистите и нарежьте ломтиками толщиной примерно 1/2 см. Залейте ломтики холодной водой со щепоткой соли и варите 30 мин. Промойте и опять залейте водой, варите 20 мин. Повторите еще 2 раза, каждый раз добавляя щепотку соли в свежую воду.
2. Залейте имбирь 4 стаканами свежей воды и добавьте сахар. Доведите до кипения и варите без крышки на маленьком огне, пока сироп не загустеет, около 1,5 ч.
3. Выложите пергаментом противень, насыпьте тонкий слой сахара. Вынимайте вилкой ломтики имбиря из сиропа и, обваляв каждый в сахаре, выкладывайте на противень сохнуть как минимум на 1 ч.
4. Переложите засахаренный имбирь в герметичный контейнер – там он будет храниться 2–3 месяца.

1



3



Совет гастронома

Попробуйте добавить мелко нарезанный засахаренный имбирь в чуть размягченный обычный пломбир – после чего быстро перемешайте и опять заморозьте. Подавайте, посыпав крошками имбирного печенья.





Арахисовое масло

растительное масло, которое добывается из очищенных орехов арахиса. В нерафинированном виде имеет красноватый цвет, в рафинированном – соломенно-желтый. Даже нерафинированное масло можно использовать для обжаривания, поскольку оно выдерживает высокую температуру нагревания, не образуя при этом вредных веществ. На арахисовом масле очень часто готовят в Азии.

Белый перец

то же самое, что черный перец, только специально обработанный. Недозрелые ягоды перца (они красного цвета) вымачивают в воде, после чего у него отслаивается кожура и его аромат делается значительно более тонким, а сам он неострым.

Бланшировать

подвергать продукты быстрой обработке в несильно кипящей воде. Наиболее нежные продукты (например, листовые овощи и зелень) можно бланшировать, держа их над паром.

Букет гарни

связка ароматических трав, которую кладут в супы и тушеные блюда. В минимальном варианте состоит из петрушки, тимьяна и лавровых листьев.

Ваниль

орхидея родом из Центральной и Южной Америки. В гастрономических целях используются стручки с мельчайшими семенами. Хорошая ваниль продается герметически запечатанной, причем каждый стручок. И стоит недешево. В продаже имеются ее заменители: ванильный сахар, ванильная эссенция и ванилин. Последний – продукт синтетический, не натуральный.

Винный уксус

бывает красный и белый. Делается, соответственно, из красного и белого винограда, который должен перебродить, но не превратиться в вино, а просто скиснуть – но при определенных условиях. Готовится натуральный уксус так же, как вино, в дубовых бочках. Винные уксусы немного острее обычного и значительно ароматнее.

Гарам масала

традиционная смесь пряностей с севера Индии, менее острая, чем смеси юга страны. Хотя каждая хозяйка готовит эту приправу немного по-своему, в нее обычно входят растертая в порошок корица, зира, гвоздика, мускатный орех или мускатный цвет и кардамон. Дешевые варианты содержат много черного перца, чили, сушеного чеснока, лаврового листа и кориандра. Она продается готовой, но ее легко можно сделать дома в ступке или в кофемолке.

Гвоздика

нераскрывшиеся высушенные бутоны гвоздичного дерева. Содержат много эфирного масла, за что и ценятся. Бутоны горькие и жгучие на вкус, обладают «согревающим» действием.

Горчичные семена

бывают разных сортов. отличаются по цвету и по вкусу. Самая неострая и безвкусная – бледно-желтого цвета. Черная (хотя скорее красно-коричневая) горчица – терпкая и очень ароматная. Коричневая горчица, она же сарептская, распространена в России. Ее семена острые и ароматные.

Душистый перец

он же ямайский перец. – плоды дерева семейства миртовых. Обладает чудесными консервирующими свойствами, не слишком острый, зато очень ароматный: в нем слышатся сразу мускатный орех, гвоздика и корица.



15. Словарь

Зеленый перец (горошком)	незрелые плоды древовидной лианы, которые созрев превращаются в черный перец. Зеленый перец собирают, замораживают, а потом сушат или консервируют. У него очень освежающий аромат и пикантный вкус.
Зира (ее еще называют кумин)	небольшие темно-коричневые, серые или черные, в зависимости от сорта, семечки родственницы петрушки, родом из Ирана, очень популярные в Азии. Она входит во многие смеси, например гарам масала, карри или чили. Продается и в виде порошка, но лучше покупать целые семечки.
Имбирь	корень растения с таким же названием. В Европу его завезли из Юго-Восточной Азии. Одна из самых популярных пряностей на Востоке. Его используют свежим, сушеным, консервированным. Имбирь имеет характерный сильный пряный аромат. Если вы употребляете свежий имбирь, то его предварительно нужно очистить.
Кайенский перец	очень острый перец родом из округа Кайенна в бывшей Французской Гвиане, теперь выращивается в Индии и Японии. Из него делают порошок, перемалывая мякоть вместе с семенами.
Каперсы	нераскрывшиеся бутоны кустарника. Их едят только маринованными. Вкус у них специфический, чуть горьковатый и пикантный.
Кардамон	плоды тропического растения, небольшие зеленые «коробочки» с несколькими семенами внутри. Имеет сладкий, пряный, совсем неострый запах, используется в сладких и несладких блюдах и напитках – целиком или только семена. Продается «коробочками» или уже размолотым, в порошке. Готовый порошок очень быстро теряет запах.
Карри	это слово может обозначать: 1) порошок – смесь специй; 2) пасту, также со смесью специй; 3) блюдо, сделанное с добавлением смеси специй. У порошка характерный желтый цвет, пряный аромат; он бывает разной остроты. В его состав обычно входят куркума (она дает желтый цвет), имбирь, перец, кориандр, зира, жгучий перец. Паста карри распространена не в Индии, а в Китае и Таиланде. В ее состав входят перцы чили, лимонное сорго, листья кафрского лайма и кокосовое молоко. Из зеленых чили делают зеленую пасту карри; из красных – красную; желтая паста карри делается с добавлением куркумы.
Кляр	полужидкое тесто на кисломолочных продуктах, пиве или воде, в которое обмакивают кусочки продуктов перед обжариванием.
Кокос	плод пальмы, в свежем виде – источник прохладительного сока; из мякоти делают кокосовое молоко и кокосовую стружку. Продается по-настоящему свежим редко.
Конфит	старинный французский метод консервации птицы или мяса в собственном жиру.
Кориандр	на Западе этим словом называют и зеленые побеги растения, и семена. У нас побеги называют кинзой, а кориандром – только высушенные семечки. По вкусу у них нет ничего общего. У семян пряный, древесный, чуть сладковатый запах.
Корица	внутренний слой коры коричневого дерева, растущего на Шри-Ланке. При сушке кусочки сорачиваются вручную, и получаются коричневые «палочки». Молотая корица довольно быстро теряет свой аромат.

15. Словарь

Корнишоны	хрустящие крошечные маринованные огурчики. Отлично сочетаются с мясом и разными видами сыров.
Кунжутное масло	изготавливается из семечек кунжута. В рафинированном виде почти никогда не встречается. Если оно темно-коричневое с сильным ароматом – значит, сделано из обжаренных семечек. Если аромат не слишком сильный, а цвет светло-желтый – значит, из сырых. Для жарения не подходит: очень быстро горит. Кунжутное масло добавляют во многие блюда китайской и тайской кухни, особенно в сочетании с соевым соусом.
Кунжут	маленькие семечки растения родом из Африки и Азии. Бывают светлыми (значит, сырыми) или золотисто-коричевыми (обжаренными).
Куркума	ближайшая родственница имбиря, корень ярко-оранжевого цвета. У нас продается исключительно в сушеном виде. У порошка куркумы острый вкус и мускусный запах.
Лавровый лист	высушенный лист лавра благородного, дерева, растущего в Южной Америке и Южной Европе. Обладает сильным, часто доминирующим ароматом, поэтому его кладут в блюдо целиком во время готовки и вынимают через 5–7 мин.
Лук-шалот	небольшие луковички, напоминающие лук-севок. Шалот используется в тех рецептах, где недопустим сладковатый вкус. Сырым шалот практически не используется – только зелень.
Майоран	пряная средиземноморская трава, теперь растет практически повсюду в умеренном и субтропическом климате. Его листья и стебли в свежем и сухом виде используют как приправу – в основном к горячим блюдам. Майоран имеет сильный перечно-мятный аромат и слегка горьковатый вкус.
Мускат	вечнозеленое мускатное дерево родом с Молуккских островов; источник двух пряностей: мускатного ореха – косточка плода дерева и мускатного цвета – покрывающей косточку тонкой оболочкой. У мускатного ореха сладкий, жгучий, пряный и резкий вкус. У мускатного цвета – более тонкий и изысканный. Обе специи не рекомендуются покупать в уже измельченном виде – они мгновенно теряют аромат. Не путать с мускатом – десертным вином.
Омбало	пряная трава, которая в основном в диком виде растет на территории Закавказья. Ее добавляют во многие блюда, она является существенным компонентом соуса ткемали. Поскольку у омбало есть слабый мятный запах, ее часто заменяют мятой.
Орегано (душица)	пряная трава с теплым, горьковатым вкусом, часто используемая в сушеном виде. Свежий орегано кладут в томатные соусы, сдабривают им пиццу, запекают рыбу.
Паприка	высушенные и смолотые в порошок красные сладкие перцы. Продается в двух видах: обычная паприка и копченая. Не путать со свежей паприкой (продолговатыми темно-красными крупными перцами).
Пектин	натуральное желирующее вещество, которое содержится в некоторых плодах. В домашних условиях пектин проще всего «добыть» из сладких яблок зимних сортов.
Помидоры, вяленые на солнце	действительно вялятся на солнце или в духовке при очень низкой температуре. Имеют очень богатый вкус. Чаще всего продаются или в стеклянных баночках с оливковым маслом и травами, или в вакуумной упаковке.

15. Словарь

Помидоры черри	маленькие круглые помидорчики. Хороши не только своей декоративностью, но и тем, что круглый год (даже зимой) имеют одинаковый, довольно насыщенный вкус и аромат. Их едят в сыром виде, а также тушат, запекают и фаршируют, не снимая кожицы.
Прованские травы	традиционный набор зелени, свежей или сушеной, из Прованса, провинции на юге Франции. Прованский букет включает в себя, как правило, розмарин, майоран и тимьян. Вы можете составить такую сухую смесь сами, смешав 4 доли тимьяна и майорана, 2 доли розмарина и базилика и 1 долю шалфея или лаванды.
Рисовый уксус	традиционный продукт азиатской кухни, делается из рисового вина. Заменить его можно хересным или белым винным уксусом.
Розмарин	пряная трава родом с берегов Средиземного моря, но прекрасно растет и на Черноморском побережье, в Крыму или на Кавказе... Имеет волокнистые, твердые стебли и узкие листочки с довольно сильным камфарно-хвойным ароматом.
Розовая вода	жидкость, которая получается при водной дистилляции лепестков тех сортов роз, которые содержат максимальное количество эфирных масел. В гастрономических целях добавляется в десерты, чтобы придать им аромат роз. Надо пользоваться ей аккуратно – пары капель обычно бывает достаточно.
Сахар коричневый	имеет такой цвет в нерафинированном или частично рафинированном состоянии. Чем темнее сахар, тем больше в нем осталось патоки – а следовательно, больше аромата, витаминов и микроэлементов. Неочищенный сахар хранится плохо, поэтому коричневый сахар значительно дороже белого.
Сидр	очень слабоалкогольный напиток, получаемый при сбраживании яблочного сока.
Сорго лимонное (у нас его часто называют лимонной травой)	многолетняя трава, растущая по всей Юго-Восточной Азии, с очень жесткими стеблями и ярко выраженным свежим цитрусовым вкусом. Его можно в крайнем случае заменять цедрой лайма, но результат все же сильно отличается. Эта приправа определяет вкус многих тайских и вьетнамских блюд.
Стерилизация	обработка посуды или продуктов с целью избавления от биологически активных организмов. Проще говоря, стерилизация нужна для того, чтобы продукты не портились.
Сычуаньский перец	вовсе не перец, а зрелые ягоды цитрусового растения. Родом он из китайской провинции Сычуань, имеет очень своеобразный вкус – острый, с лимонным запахом и мятным послевкусием.
Тимьян (у нас еще называется чабрец)	пряная трава с крошечными круглыми листочками, которые при растирании между пальцами издают сильный «осенний», земляной аромат. Очень хорош в жирных блюдах, которые надо долго готовить.
Тмин	семена близкого родственника петрушки. Они небольшие, темно-серые и тоненькие – но аромат имеют очень сильный. Добавлять тмин надо понемногу.
Уцхо-сунели	трава семейства бобовых, она же голубой пажитник. Не имеет ничего общего с хмели-сунели, хотя за пределами Кавказа продается обычно там же, где все узбекские и грузинские приправы – на рынке. Входит в состав разных соусов.

15. Словарь

Фенхель	родственник укропа, «луковица» с хрустящей мякотью и запахом аниса. Семена фенхеля так же дают легкий аромат аниса, но очень ненавязчивый
Херес	крепкое испанское вино (крепость 20%) с прекрасным вкусом и тонким ароматом. Бывает сухим и сладким.
Цедра	самый верхний слой цитрусовых. Срезать цедру нужно аккуратно, не задевая белого слоя. Последний, как правило, горьковат. Цедра служит для ароматизации блюд. Существует специальный прибор для ее приготовления, «зестер», – маленькая лопаточка с круглыми режущими отверстиями по верхнему краю.
Цукаты	засахаренные кусочками или целиком фрукты и ягоды (чаще всего бывают апельсиновыми, лимонными и ананасовыми). Покупая цукаты, смотрите на их цвет: ненатурально красивый и яркий означает наличие красителей или просто слишком большое количество сахара.
Черный перец	он же «настоящий перец», незрелые и высушенные плоды древовидной лианы. В большинстве случаев должен быть свежемолотым. Покупка хорошей мельнички с несколькими степенями помола – отличная инвестиция.
Чеснок	ни в коем случае не должен быть проросшим – у такого чеснока горьковатый и резкий вкус. Если вы разрезали чеснок и увидели внутри зарождающийся стебелек, удалите его. Чем больше измельчен чеснок, тем больше он дает аромата. Пресс для чеснока («чеснокодавилка») нарушает его структуру, используйте его только в том случае, когда вам нужен чесночный сок. Если вы не большой любитель этого запаха, ароматизируйте соусы целыми или разрезанными пополам зубчиками чеснока.
Чили	острый перец. Существуют полторы сотни его разновидностей, но их объединяют одним словом, произошедшим от древнеиндейского <i>txile</i> . Из разных сортов острых перцев делают порошок чили – он светлее по цвету, чем кайенский перец, более грубого помола и не такой острый. Кроме того, чили иногда продается в виде хлопьев (частично размолотый вместе с семенами). Вариантов соусов чили во всем мире и не сосчитать.
Шалфей	пряная трава с красивыми, как бы покрытыми серебристым мхом листиками. Родом шалфей из Сирии, теперь растет в Европе и в Америке. У нас это растение вошло в обиход только как лекарство для горла, и напрасно. У шалфея приятный тонкий аромат, напоминающий мелиссу, и чуть горький вкус.
Шнитт-лук	ближайший родственник зеленого лука с очень тонкими и не острыми перышками. Лучше не подвергать тепловой обработке – у него пропадет и аромат, и текстура.
«Экстра вирджин»	масло первого холодного отжима, самое вкусное и полезное, с ярким ароматом и насыщенным вкусом. Это выражение употребляется почти исключительно по отношению к оливковому маслу. Выдерживает высокую температуру нагревания, не образуя вредных веществ.
Яблочный уксус	самый демократичный из натуральных уксусов. Делается из сидра или просто непосредственно из яблок путем сбраживания яблочного сока в бочках.



16.

Сравнительная таблица мер и весов (в граммах)

продукт	стакан тонкий 250 мл	стакан граненый 200 мл	столовая ложка	чайная ложка
мука пшеничная	160	130	30	10
крахмал	180	150	34	12
крупа гречневая	210	165	25	—
крупа манная	200	190	25	—
рис	240	180	30	—
овсяные хлопья	90	80	12	—
сахарный песок	230	180	25	10
сахарная пудра	180	140	20	7
соль	—	—	30	10
желатин в порошке	—	—	15	5
какао-порошок	—	—	25	9
кофе молотый	—	—	20	7
мак	150	135	18	5
молотые сухари	125	100	15	5
горох	230	200	—	—
фасоль средняя	220	190	—	—
чечевица средняя	210	180	—	—
миндаль	160	130	25	—
фундук	170	135	30	—
арахис	175	140	35	—
грецкие орехи	140	120	15	—
кедровые орехи	180	160	18	3
вишня	190	150	30	—
клубника	150	120	25	—
малина	140	110	20	—
черная смородина	180	130	30	—

продукт	маленький	средний	большой
луковица	50–90	100–150	160–200
морковка	50–70	80–150	160–250
свекла	100–150	160–240	250–350
помидор	70–90	100–150	160–300
пучок петрушки/кинзы/укропа	12–20	25–30	80–100
пучок шпината	100	200	400
пучок базилика	15–20	35–50	70–100
пучок рукколы	30–40	70–90	150–200
пучок тархуна	15–20	25–30	70–90

горсть \approx 1/2 стакана
 щепотка \approx 1/4–1/3 чайной ложки
 1 столовая ложка = 3 чайные ложки
 8 столовых ложек = 1/2 стакана





5. Тыквенный конфитюр с мандаринами

1 кг мякоти тыквы
500 г мандаринов
4 лимона
90 г имбирного корня
1 кг сахара
30 г сливочного масла

- Австрийский тыквенно-яблочный компот с гвоздикой 194
- Аджика 160
- Ароматизированная соль 24
- Ароматизированное масло 26
- Ароматизированный сахар 22
- Ароматизированный уксус 28
- Артишоки в оливковом масле 116
- Баклажаны в итальянском стиле 110
- Белые грибы в масле 114
- Варенье из грецких орехов 154
- Варенье из груш с брусникой 220
- Варенье из лепестков роз 156
- Винное желе 184
- Виноградные листья 84
- Вишневый джем с фисташками и коньяком 216
- Вяленые помидоры 120
- Горчица с медом и зернышками 174
- Грибная икра 38
- Гурийская капуста 66
- Гусиный смалец по-немецки 128
- Десерт из кокоса с ромом 238
- Джем из абрикосов и ананасов 152
- Домашние бульонные кубики 144
- Домашний кетчуп 164
- Домашняя свиная колбаса 148
- Дукка 190
- Душистые помидоры 98
- Дуэт из кабачков с красной смородиной и перцев с крыжовником 52
- Жемчужный лук 70
- Засахаренный имбирь 240
- Зеленая фасоль в маринаде 76
- Зеленое ассорти 100
- Инжир с имбирем и луком-шалотом 50
- Кабачковая икра 36
- Копоната с оливками 32
- Квашеная капуста 96
- Киевское сухое варенье 232
- Китайский сливовый соус 186
- Клубнично-смородиновое вино 206
- Клюква в сахарной пудре 234
- Козий сыр с тимьяном и розмарином 106
- Компот из айвы с лимонами 196
- Компот из ревеня с имбирем 200
- Компот из сухого шиповника 202
- Конфит из утиных ножек 142
- Копченая рыба 138
- Красный релиш 178
- Кровяная колбаса 134
- Крыжовниковое варенье 158
- Кумкваты со специями 56
- Лечо с кабачками 34
- Лимонный крем 222
- Лимоны по-мароккански 82
- Лосось малосольный 136
- Малосольные огурчики 92
- Маринованные грибы 60
- Маринованные креветки по-китайски 140
- Маринованный чеснок 74
- Мини-пâtиссоны, баклажаны и кабачки 88
- Моченые яблоки 86
- Мясо «по-молдавски» 130
- Мятное желе 182
- Овощи с рисом 46
- Овощное ассорти 112
- Огурцы из бочки 90
- Оранжевая икра 40
- Ореховая настойка 214
- Острая морковь в масле 118
- Острые перепелиные яйца 58
- Острый апельсиновый соус 168
- Паприкаш 30
- Персики в вине 226
- Перцы, фаршированные капустой 48
- Пикули для бутербродов 80
- Приправа из укропа 180
- Протертые ягоды с сахаром 230
- Пряная тыква в масле 108
- Пряные сливы в маринаде 54
- Пряные финики 104
- Ромовый горшочек 224
- Рулетики из спелых огурцов 64
- Салат из огурцов с кориандром 42
- Свекла вяленая со специями 122
- Сладкая маринованная свекла 78
- Сливовая наливка 210
- Сливочный ликер 212
- Соленое сало со специями 126
- Соленые грузди 94
- Тайская красная паста карри 170
- Телятина в желе 132
- Ткемалевый соус 188
- Томатный джем 150
- Традиционный английский минсмит 146
- Тыквенный конфитюр с мандаринами 228
- Универсальный томатный соус 162
- Фаршированные баклажаны 72
- Фаршированные зеленые помидоры 44
- Фасоль, соленая с чесноком и ржаным хлебом 102
- Французские корнишоны 68
- Харисса из запеченных перцев 166
- Хрен 172
- Хреновуха 204
- Цитрусовый джем 218
- Цукаты из дынных корок 236
- Черри с шампиньонами 62
- Яблочная пастила 124
- Яблочное вино с черносливом 208
- Яблочное чатни 176
- Яблочный уксус 192
- Ягодный компот с травами 198



А

абрикосы 152
айва 108, 196
алыча 188
ананасы консервированные 152
апельсины 168, 218
артишоки 116

Б

баклажаны 32, 72, 88, 110, 112
белые грибы 114
бланширование 243
бренди 146
брусника 220
букет гарни 142, 243

В

ваниль 243
вино красное сухое 162, 184
вино белое полусладкое 200
вино белое сухое 174, 196, 226
вино яблочное 194
виски ячменный 212
вишня 216, 224, 232
водка 204, 210, 214

Г

гарам масала 243
гвоздика 194, 243
говядина 132
жир 146
горчичные семена 174, 243
грейпфруты 218
грецкие орехи 124, 214
гречневая крупа, сечка 134
грибы 38, 60
шампиньоны 62
белые 114
грузди 94
груши 220, 224, 232
гусь 128

Д

дыни 236

Ж

жир говяжий 146

И

известь гашеная 154
изюм 146, 176, 192, 206, 214, 238
имбирь засахаренный 200
имбирь корень 22, 50, 176, 186,
200, 240, 243
инжир 50

К

кабачки 34, 36, 46, 52, 88
каперсы 32, 142, 244
капуста белокочанная 48, 66, 96
кишки свиные 134
клубника 206, 224
клюква 96, 224, 230, 234
кокос 238, 244
конфит 244
коньяк 216
кориандр 42, 244
корица 244
корнишоны 245
красная смородина 178, 206
креветки крупные сырые 140
кровь свиная 134
крыжовник 52, 158, 224
кумкваты 56
курага 152
курица 144

Л

лещ 138
лимонный крем 222
лимонное сорго 170
лимоны 82, 196, 218, 228

листья:

виноградные 84, 102
вишневые 86, 98, 158
дуба 92, 98
смородины 64, 86, 90, 92, 98
хрена 90, 98
лосось 136
лук 36, 38, 40, 72
белый 176
жемчужный 70
красный 178
-порей 144
-шалот 50, 142, 245

М

малина 224, 230
мандарины 228
маслины 112
каламата 32
масло:
арахисовое 170, 243
ароматизированное 26
горчичное 108, 118
кунжутное 245
оливковое 106, 118, 120
«экстра вирджин» 26, 162,
164, 166
ореховое 42
сливочное 218, 222
топленое 228
мед 90, 174, 192, 200, 204
мелисса 198
миндаль 190, 216
морковь 36, 40, 72, 96, 118
мука ржаная 86
мята 82, 182, 198

О

огурцы 42, 64, 68, 80, 90, 92
оливки 32, 112
омбало 245

18. Предметный указатель

орехи:

грецкие 124, 214
зеленые 154
кокосовый 238
миндаль 190, 216
фисташки 216
фундук 190

П

паприка копченая 148, 245
патиссоны 52, 88
пектин 245
перец:
душистый 243
зеленый 243
острый 160, 166, 178
пеперончино 110
сладкий 30, 34, 40, 48, 52, 72, 112, 160
сычуаньский 246
чили 168, 170, 247
персики 224, 226
петрушка 100
помидоры 32, 34, 36, 40, 98, 120, 150, 162, 245
зеленые 44
черри 30, 62, 246

Р

ревень 200
рис 46
роз лепестки 156
розмарин 106, 246
розовая вода 156, 246
ром:
светлый 224, 238
темный 50

С

сало свиное 126, 134
сахар:
ароматизированный 22
для варенья с пектином 184, 216

коричневый 178, 186, 206, 208, 210, 212, 228, 246

мусковадо 118
мелкокристаллический 22, 232
пудра сахарная 222, 234
свекла 66, 78, 122
свинина 130, 134, 148
кишки 148
сало 126, 148
шейка 130, 134

сельдерей:

зелень 44, 100
корень 40
черешки 32, 144
семга 136
сидр 194, 246
сливки 212
сливы 54, 186, 210, 224
ткемали 188
смородина:
красная 52, 198
черная 198, 230

сок:

лимонный 104
томатный 30
яблочный 194, 232

соль:

ароматизированная 24
морская 24, 136, 82

соевый соус 74
стерилизация 246
сыр козий 106

Т

телятина 130, 132
тимьян 106, 246
тмин 246
томатная паста 164
тушенка 130
тыква 52, 108, 194, 228

У

укроп 100, 136, 180

уксус:

ароматизированный 28
винный
белый 28, 56, 68, 78, 243
рисовый 74, 140, 246
яблочный 28, 42, 70, 192, 247
утка 142
уцхо-сунели 246

Ф

фасоли зеленой стручки 76, 102
фенхель 28, 247
финики 104, 146
фисташки 216
форель 138
фундук 190

Х

херес 50, 247
хлеб ржаной 102
хрен:
корень 90, 92, 172, 204
листья 90, 98

Ц

цукаты 146, 247
цукини 112

Ч

черника 224, 230
черноплодная рябина 232
чернослив 208
чеснок 40, 74, 160, 247

Ш

шампиньоны 62
шиповник сушеный 202

Я

яблоки 40, 86, 96, 108, 124, 146, 176, 182, 194, 208, 224, 232
яйца 212, 222, 234
перепелиные 58



303-121-005

МОЯ ЛЮБИМЫЙ КНИЖНИЧКА

978-5-699-28592-1 1011

Про заготовки. (Книга Гастронома)



3723838

680.00

Ах, как иногда хочется, чтобы лето не кончалось! Чтобы было все зеленое, сочное, грибы-ягоды, салаты, молодые овощи...

Человечество давно придумало, как запасти на долгую зиму кусочек лета. Его нужно законсервировать! Заквасить, засолить, засахарить – и посадить в банку!

Новая «Книга Гастронома» – про заготовки. Конечно, мы не могли пройти мимо самых традиционных: малосольных огурчиков и душистых помидоров, моченых яблок и соленых груздей, ягодных компотов и варенья из крыжовника. Но нашли и много новых, совершенно уникальных рецептов, собрали по разным странам, узнали секреты у хозяек. Ромовый горшочек с фруктами к Рождеству, варенье из тыквы с мандаринами, конфит из утиных ножек, пряные финики, домашний кетчуп, яблочное вино... И даже клюкву в сахаре – ее, оказывается, так просто делать дома!

Как всегда, мы все рецепты проверили, то есть каждое блюдо приготовили и съели. И если нужно было, что-то в рецепте исправили. Чтобы вам понравилось и у вас все получилось.

В серии «Книга Гастронома» уже вышли:



ISBN 978-5-699-28592-1



9 785699 285921 >



ИД ВКУСНАЯ ЖИЗНЬ